

品味生活系列⑨



品鉴大全

日本文艺社 编著　崔　柳 译

Cheese



辽宁科学技术出版社
LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

干酪品鉴大全 Checse

“没有干酪的晚宴就像失去了眼睛的少女。”

——布莱安特·萨瓦瑞恩

“每当品尝着鲜美的干酪和香醇的美酒，就会让我再次燃起恋爱的希望。”

——卡萨诺瓦

世界上许许多多的英雄和伟人都对干酪喜爱有加，这足以证明干酪非同寻常的魅力。味道鲜美、香味独特、周身散发着野性魅力的干酪，只有品尝后才能领悟其中的真谛，让您体验到与众不同的感觉。这种美食一定是上天赐给我们的礼物。还等什么，赶快去寻找自己喜欢的干酪，这将是一段非常幸福的过程……









上架建议：品质生活/收藏鉴赏

ISBN 978-7-5381-6009-3



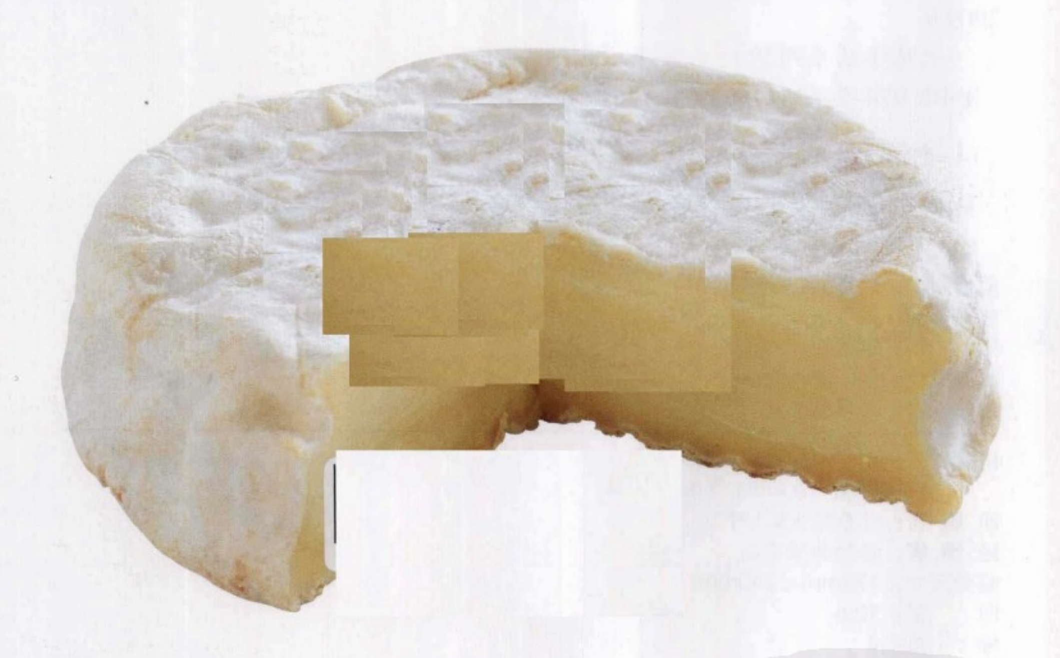
定价：49.80元

本书网址：www.lnkj.cn/uri.sh/6009

品味生活系列⑨

干酪品鉴大全

日本文艺社　编著
崔　柳　译



cheese

辽宁科学技术出版社
·沈阳·

图书在版编目（CIP）数据

干酪品鉴大全／日本文艺社编著；崔柳译. —沈阳：辽宁科学技术出版社，2009.9
（品味生活系列⑨）
ISBN 978-7-5381-6009-3

Ⅰ.干…　Ⅱ.①日…②崔…　Ⅲ.干酪—基本知识　Ⅳ.TS252.53

中国版本图书馆CIP数据核字（2009）第131689号

策划制作：北京书锦缘咨询有限公司（www.booklink.com.cn）
总 策 划：陈　庆
策　　划：蒙明炬
版式设计：郭　宁
封面设计：艾博堂文化

出版发行：辽宁科学技术出版社
(地址：沈阳市和平区十一纬路 29 号　邮编：110003)
印 刷 者：北京地大彩印厂
经 销 者：各地新华书店
幅面尺寸：172mm×245mm
印　　张：12.5
插　　页：4
字　　数：100千字
出版时间：2009年9月第1版
印刷时间：2009年9月第1次印刷
责任编辑：谨　严
责任校对：合　力

书　　号：ISBN 978-7-5381-6009-3
定　　价：49.80元

联系电话：024-23284376
邮购热线：024-23284502
E-mail: lnkjc@126.com
http: //www.lnkj.com.cn
本书网址：www.lnkj.cn/uri.sh/6009

前　言

意大利面、比萨饼、提拉米苏、蛋糕……这些外来食品正在以各种各样的形式走进我们的生活。

现在，在国内的商场或超市里都可以见到它们的身影。您是不是也曾因为种类的纷繁复杂而不知如何挑选了呢？

世界上的干酪共有1000多种，有的是柔软的凝乳状，有的像撒了粉末似的蛋糕状，还有的像坚硬的大理石。它们风格不同，口感迥异。

本书将生活中常见的227种天然干酪按照7个类别进行了详细的介绍。此外，还包括了干酪的营养成分、与葡萄酒及面包的搭配、干酪的切割方法以及适合家庭餐桌的简单干酪美食等内容。这样一本全面讲解干酪的书应该最适合用于初学者。希望本书的内容能够让您的饮食生活变得更加丰富多彩。

（日）村山重信



干酪物语

让人联想到漫天飘雪的纯白色鲜干酪，
让人禁不住垂涎三尺的夹心白霉干酪，
盐分和口感都非常浓厚、周身散发着野性魅力的蓝纹干酪，
具有独特香味、只有品尝后才能领悟其中真谛的山羊和绵羊干酪……

干酪就像天真的孩子一样个性鲜明、顽皮可爱，
不过，它却已经拥有几千年的历史。
如今，我们有幸品尝到各种各样的干酪，随时都可以体验与众不同的感觉。

世界上的干酪共有多少种？有人说是1000种，有人说是3000种，总之，非常丰富。
即使每天品尝1种，要把所有的干酪都品尝一遍也需要相当长的时间，
有干酪的生活真是美味啊！





干酪是上天赠给我们的礼物

古时候，在沙漠中远行的商人，会在水袋（用山羊的胃制成）中放入山羊奶，以备在口渴时饮用。

可是，有一天他们突然发现，里面的羊奶竟不翼而飞……仔细一看才发现，水袋中的羊奶变成了浅黄色的水和白色的凝乳。

大家觉得很不可思议，尝了一口后更惊讶，这些凝乳状的东西竟然非常好吃！

作为原料的鲜奶、羊胃中含有的酶、沙漠的高温、行走时的振动……

即使到了几千年后的今天，干酪的制作原理仍然没有改变。

看来，这种偶然诞生的美食一定是上天赐给我们的礼物……



被无数英雄、伟人所喜爱的干酪

经历了这么久的历史，干酪的魅力丝毫没有改变。

法国的大英雄戴高乐曾感叹地说“想统治拥有400多种干酪的法国真是件困难的事”，英国首相丘吉尔也说过“这个缔造了400多种干酪的伟大民族（法国）不可能被摧毁”。

法国的美食家布莱安特·萨瓦瑞恩（Brillat Savarin）说“没有干酪的晚宴就像失去了眼睛的少女”，意大利的风流才子卡萨诺瓦（Casanova）也说“每当品尝着鲜美的干酪和香醇的美酒，就会让我再次燃起恋爱的希望”。

法皇拿破仑在征战过后的夜晚，总是会一边品尝干酪的美味一边悼念死去的妻子……

而且，过去的罗马帝国为了给被统治的国家增加就业和收入，也会无偿地传播干酪与红酒的制作方法。

总之，世界上许许多多的英雄和伟人都对干酪喜爱有加，这足以证明干酪拥有非同寻常的魅力。





干酪与葡萄酒的完美搭配

干酪只有在葡萄酒的衬托下才会更具魅力。

干酪的历史是从公元前6000年开始的，而葡萄酒的历史则可以追溯到公元前8000年。

这两种食物经历了多少鲜为人知的艰辛和磨难才得以传承到今天……

它们风格迥异、个性鲜明，搭配在一起食用更是美妙绝伦。

有人说，干酪与葡萄酒的结合就像夫妻般默契。

所以，赶快去寻找自己喜欢的干酪，再找到与其匹配的那款葡萄酒，一定是一段非常幸福的过程……

目录
Contents







第三章 干酪名品鉴赏

蓝纹干酪

洗浸干酪



第四章　干酪美食吃法

第五章　享用干酪的基础知识

第一章
干酪的基础知识
Basic knowledge of cheese



什么是干酪？

干酪最早产生于意大利和法国，它的历史可以追溯到公元前6000年，是古代欧美饮食生活中必不可少的一种食品。简单地说，干酪可以分为天然干酪和再制干酪两大类。干酪富含钙、维生素、蛋白质等营养元素，而且，意大利面、比萨饼等食品也是以干酪为原料。随着世界各国饮食文化的交流、融合，干酪逐渐地走进越来越多的普通家庭，消费量也在逐年攀升。

世界上的干酪共有多少种？

现在，在一些大商场或超市中我们可以买到马苏里拉（Mozzarella）、埃曼塔（Emmental）等许多种世界知名的干酪产品。除此之外，世界上的干酪产品品种真的非常丰富。

在法国有“一村一干酪”的说法，这并不夸张。整个法国的干酪品种在500种以上，最早生产干酪的意大利也有300多种。此外，再算上荷兰、德国、瑞士、英国等欧洲国家以及美国、加拿大、澳大利亚，世界上的干酪品种超过了1000种。

天然干酪与再制干酪

从广义上来说，干酪可以分为天然干酪和再制干酪两大类。

在鲜奶中加入乳酸菌、酶使其自然成熟的是天然干酪。将天然干酪加热熔解，再使其乳化凝固的就是再制干酪。再制干酪又叫熔化干酪、加工干酪。

再制干酪的制作方法在20世纪初由瑞士人发明。它能够延长干酪的保存时间、增加产品的稳定性，让干酪在世界范围的普及成为了可能。



天然干酪是绿色食品

利用乳酸菌等活性菌制成的天然干酪是一种纯粹的绿色食品。

与泡菜、酱汤一样，干酪也是通过微生物在鲜奶中发酵得来。不过，由于活性菌的种类不同，天然干酪的最佳食用时间也不一样。

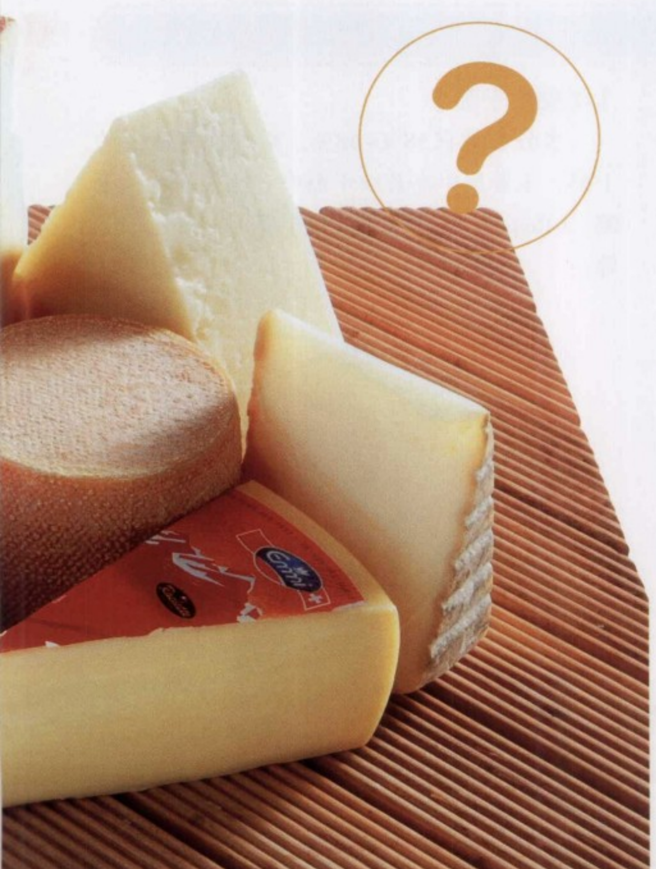
即使是同一块干酪，在不同的成熟时间里也会有口感和香味方面的差异。所以，我们需要用心去寻找和发现最适合自己口味的那一款干酪。

干酪与美食

在法国有“吃面包要有干酪，吃干酪要有面包，不过，无论怎样吃都要有葡萄酒”的说法，确实，干酪与面包、葡萄酒一起食用会更加美味。

另外，干酪与肉、鱼、蔬菜、水果等食物也很容易搭配，它独特的风味会为你的餐桌增色许多。以干酪为主要原料的比萨也很受人们的欢迎。

你可以在鲜干酪中加入盐、辣椒、醋等调料与鱼类一起食用，也可以用水分较少的硬质干酪熬汤。总之，根据干酪的不同特点去搭配就可做出不同的美食。



世界主要的干酪消费大国

世界上干酪消费量最大的国家是希腊，人均每年能够达到27.5千克。法国是25.8千克，德国是21.8千克，意大利是21.4千克，瑞士是19.7千克的消费量。

●干酪主要消费大国的消费量



干酪的分类

虽然干酪的品种非常多，不过从广义上来说，可以分为天然干酪和再制干酪两大类。在天然干酪中，又可以根据软硬程度分为软质干酪、半硬质干酪、硬质干酪、超硬质干酪4种，或根据成熟方法分为非成熟、霉菌成熟、表面洗浸与细菌成熟、霉菌成熟与细菌成熟、细菌成熟5种。

1000多种个性鲜明的干酪

在鲜奶中加入乳酸或者酶让其发酵，这就是天然干酪，它是完全依靠细菌或者酶的作用天然形成。不过，在天然干酪中，根据使用的细菌、酶的不同或者洗浸、成熟方法的不同，最后得到的口感和味道也不一样。世界上的干酪共有1000多种，从这个数字就可以看出它们的鲜明个性。

再制干酪主要集中在半硬质干酪和硬质干酪中，它们是把天然干酪加热熔解再添加乳化剂而制成。由于这个制作过程会让天然干酪中的细菌和酶停止成熟，所以，可以长期保持稳定的口感。

按软硬程度分类

天然干酪还可以按照软硬程度来划分。水分含量较多的是软质干酪，经过压榨的是半硬质干酪，将水分全部分离出来的是硬质干酪，此外，还有最坚硬的超硬质干酪。

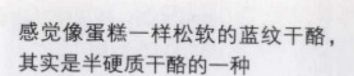
【软质干酪】

软质干酪的水分含量都在48%以上，比如鲜干酪中的白干酪（Fromage Frais）、白霉干酪中的卡蒙贝尔干酪（Camembert），以及洗浸干酪中的曼斯特干酪（Munster A.O.C.）和山羊干酪中的圣苏歇尔干酪（Selles-Sur-Cher）等。

【半硬质干酪】

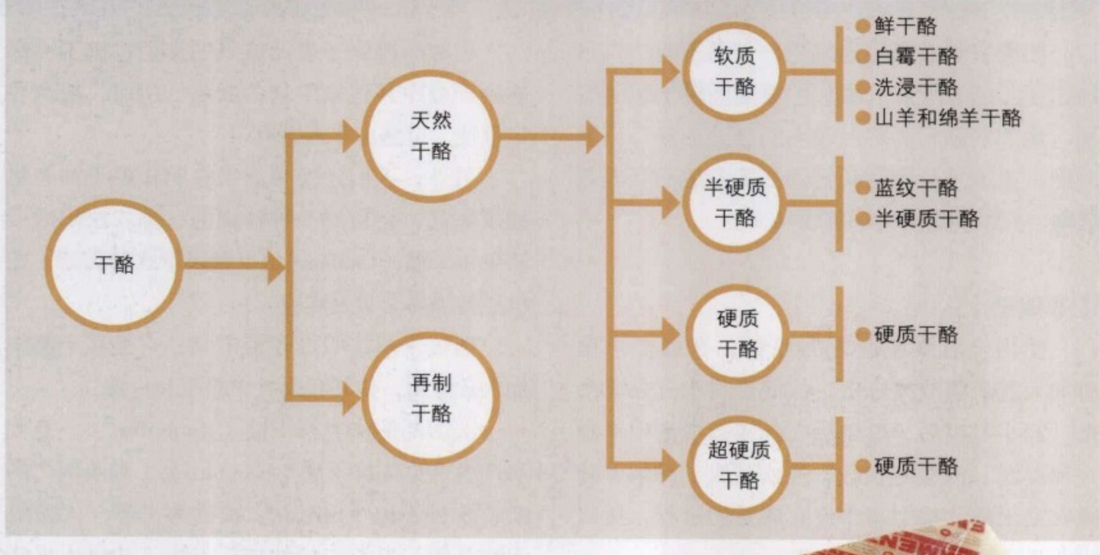
水分含量在38%~48%，柔软程度适中的干酪，主要集中在蓝纹干酪中，比如洛克福干酪（Roquefort）、戈贡佐拉干酪（Gorgonzola）等。





感觉像蛋糕一样松软的蓝纹干酪，其实是半硬质干酪的一种

●按软硬程度划分的天然干酪



【硬质干酪】

硬质干酪的水分比半硬质干酪还要少一些，以埃曼塔干酪（Emmental）、帕米加诺·雷佳诺干酪（Parmigiano Reggiano）最为有名，水分含量一般在32%~38%，很有质感。

【超硬质干酪】

让硬质干酪继续成熟就可以得到超硬质干酪。比如托斯卡纳绵羊干酪（Pecorino Toscano）、格鲁耶尔干酪（Gruyére）。水分含量在32%以下，一般经过1年以上甚至2~3年的成熟时间，口感醇厚，香味悠远。



硬质干酪的代表产品就是瑞士的埃曼塔干酪（Emmental）

按原料划分

干酪的基本原料主要有牛奶、水牛奶、羊奶、山羊奶几种。

【牛奶】鲜干酪、白霉干酪、蓝纹干酪、洗浸干酪、半硬质干酪及硬质干酪都可以用牛奶来制作。

【水牛奶】以鲜干酪中的马苏里拉·水牛·坎帕纳干酪(Mozzarella di Bufala Campana)为典型代表。

【羊奶】以蓝纹干酪中的洛克福干酪（Roquefort）为代表。此外还有山羊干酪中的马贡内干酪（Maconnais）、硬质干酪中的阿齐亚戈干酪（Asiago）、科廷干酪（Crutin）等。

【山羊奶】“Chevre”在法语中是山羊的意思，用它的奶汁制成的干酪就是山羊干酪。

按成熟方法分类

如果按照成熟方法来划分天然干酪，有不经过加工的非成熟、添加白霉或蓝霉的霉菌成熟、添加细菌后再洗浸表面的表面洗浸与细菌成熟、添加多种霉菌和细菌的霉菌成熟与细菌成熟、只添加细菌的细菌成熟5种。

【非成熟】

使用全乳或脱脂乳为原料，在低温杀菌后加入乳酸菌或酵母菌，然后再将水分分离出来。24小时以后，凝乳会在乳清的浸泡中呈现一种湿润、嫩滑的状态，这就制成了奶油干酪或农家干酪。整个制作没有成熟的过程，所以叫做非成熟干酪。

其他类型的干酪都是以它为基础进行再加工。最近，使用柠檬酸作为酵母的情况也越来越多，这可以避免乳酸的刺激性味道，让生成的干酪更鲜美。

【霉菌成熟】

在鲜干酪的表面覆盖白霉使其成熟的是白霉干酪，在凝乳中增加蓝霉使其成熟的是蓝纹干酪。



不加热原料、采用低温杀菌法制成的非成熟鲜干酪

白霉干酪属于表面成熟的类型，它不会影响到干酪中其他微生物的成熟，所以一般色香味俱佳，口感也非常嫩滑。

另外，人们还发现如果在制作鲜干酪时将酸度降低，会得到一种特别的口感。法国的卡蒙贝尔干酪（Camembert）就属于这种类型，在世界各国都非常受欢迎。

蓝纹干酪又叫做青霉干酪，它是在干酪中加入蓝霉菌，使其在凝乳中繁殖和成熟。

法国产的洛克福干酪（Roquefort）、意大利产的戈贡佐拉干酪（Gorgonzola）和英国产的斯蒂尔顿干酪（Stilton）被称为世界三大蓝纹干酪品牌。参照它们的加工方法，共衍生出60多种蓝纹干酪。它们都是使用蓝霉菌让干酪成熟，不过却会因为气候、环境等因素的差异而形成各自的特点。

另外，还有像巴伐利亚蓝纹干酪（Bavaria Blue）那样表面覆盖了白霉的蓝纹干酪。它们既拥有蓝霉的独特香味，又保持了白霉的鲜嫩口感，在各地销量都非常好。

【表面洗浸与细菌成熟】

为了保持内部的湿度，人们又尝试在干酪中植入益生菌，然后让其在阴凉的地方自然成熟。由于这些益生菌会繁殖出许多的微生物，所以，需要用盐水、白兰地、葡萄酒、啤酒等将其表面洗浸，既清除了微生物又增加了酒香，这就是洗浸干酪。

比如邦勒维克干酪（Pont L'évêque A.O.C.）、曼斯特干酪（Munster A.O.C.）等等，它们的表面为橘红色，香味浓郁，而中间部分松软可口。

【霉菌成熟与细菌成熟】

以山羊奶为原料制成的山羊干酪也是利用白霉菌或乳酸菌去完成成熟的过程。

另外，圣莫尔都兰干酪（Sainte-Maure de Touraine A.O.C.）、圣苏歇尔干酪（Selles-Sur-Cher A.O.C.）等山羊干酪还会在表面覆盖一层木炭粉末，以中和酸味，阻止内部的水分蒸发。这种类型的干酪也可能会在表面形成薄薄的白霉。

【细菌成熟】

在半硬质干酪和硬质干酪的制作过程中，会增加将水分分离出来的压榨工序，然后再添加乳酸菌等酵母去促进成熟。

这种类型中最有名的就是世界最大的埃曼塔干酪（Emmental），它的内里有很大的气孔，非常可爱。这种气孔是在高温成熟的过程中，乳酸菌等酵母发酵后形成的碳酸气体在干酪内膨胀所致。另外，从气孔的形状还可以辨别干酪的品质，有圆形气孔的干酪品质最好，所以人们又把这些气孔称为“干酪眼”。

另外，常见的硬质干酪还有意大利的帕米加诺·雷佳诺干酪（Parmigiano Reggiano）、帕达诺颗粒干酪（GranaPadano）和法国的米摩雷特干酪（Mimolette），等等。

● 按照成熟方法划分干酪

天然干酪的类型	成熟方法	代表性的品牌
鲜干酪	非成熟	奶油干酪（Cream Cheese）、农家干酪（Cottage Cheese）、白干酪（Fromage Frais）、马苏里拉干酪（Mozzarella）
白霉干酪	霉菌成熟	卡蒙贝尔干酪（Camembert）、圣安德烈干酪（Saint André）、布里干酪（Brie）
蓝纹干酪		洛克福干酪（Roquefort）、斯蒂尔顿干酪（Stilton）、戈贡佐拉干酪（Gorgonzola）、巴伐利亚蓝纹干酪（Bavaria Blue）
洗浸干酪	表面洗浸与细菌成熟	邦勒维克干酪（Pont L'évêque）、曼斯特干酪（Munster）、利瓦罗干酪（Livarot）、艾波瓦斯干酪（Epoisses）
山羊和绵羊干酪	霉菌成熟与细菌成熟	瓦朗塞干酪（Valencay）、圣苏歇尔干酪（Selles-Sur-Cher）、圣莫尔都兰干酪（Sainte-Maure）、巴侬干酪（Banon）
半硬质干酪	细菌成熟	古达干酪（Gouda）、玛利波干酪（Maribo）、萨姆索干酪（Samsoe）、波弗特干酪（Beaufort）
硬质干酪		帕米加诺·雷佳诺干酪（Parmigiano Reggiano）、帕达诺颗粒干酪（GranaPadano）、米摩雷特干酪（Mimolette）、伯爵干酪（Comté）、埃曼塔干酪（Emmental）

天然干酪的分类

根据原料和加工方法，可以将天然干酪分为7种类型。其中最基本的是将鲜奶发酵后得到的鲜干酪，其他6种类型都是在它的基础上添加霉菌或细菌，然后再采用洗浸、压榨等方法让水分分离出来制成的。

天然干酪的7种类型

在天然干酪中，“鲜干酪”是其他所有类型干酪的基础。在此基础上，添加白霉后可以得到白霉干酪，添加蓝霉后可以得到蓝纹干酪，在成熟过程中洗浸表面可以得到洗浸干酪，使用山羊奶制成的是山羊干酪，让水分分离出来后得到的是半硬质干酪，比半硬质干酪口感更硬的就是硬质干酪。

1 鲜干酪 Fresh

这是指没有经过成熟的新鲜干酪，它的水分充足、酸味清爽、口感嫩滑。由于脂肪含量很低，所以最适合作为减肥食品。鲜干酪中最著名的是加入奶油制成的奶油干酪。



鲜干酪在欧洲最受欢迎。法国产的白干酪（Fromage Frais）就像它的名字一样雪白，并具有牛奶独特的香味和口感。

另外，意大利产的马苏里拉干酪（Mozzarella）曾被西班牙总统称赞为“绝世美味”，其鲜嫩的口感最适合作为正餐直接食用。马苏里拉干酪分为水牛奶和牛奶两种类型，它们的加工工艺都非常考究，用来制作比萨饼也很不错。

2 白霉干酪 White Mould

白霉干酪的代表产品是卡蒙贝尔干酪（Camembert），它采用传统的加工方法，在鲜干酪中加入白霉菌促进成熟。在成熟的过程中，微生物产生的酶可以分解蛋白质并释放香味，使表面变成橘黄色。而且，中间部分也会

多种多样的白霉干酪

逐渐变黄，切开后还会流出液体状的物质。

用这种方法制成的白霉干酪色调柔和、味道鲜美，销量一直非常好。

随着白霉的发酵，干酪的香味会越来越浓郁，最终形成蜂蜜般甘甜的独特口感。

3 蓝纹干酪 Blue Mould

看到干酪中满布蓝霉，可能很多人会担心它是不是已经变质。其实，这是蓝纹干酪特有的花色纹路，证明已经成熟，可以食用。

这种类型的干酪是在鲜干酪中加入蓝霉菌促其发酵，最后得到刺激性的香味和较咸的口感。

其中最著名的应该是最早获得“法国原产地名称保护法（A.O.C.）”认定的洛克福干酪（Roquefort）、历史可以追溯到9世纪的意大利戈贡佐拉干酪（Gorgonzola）和深受英国女王伊丽莎白二世喜爱的斯蒂尔顿干酪（Stilton），它们被并称为世界蓝纹干酪三大品牌。

蓝纹干酪可以直接食用，也可以与黄油、





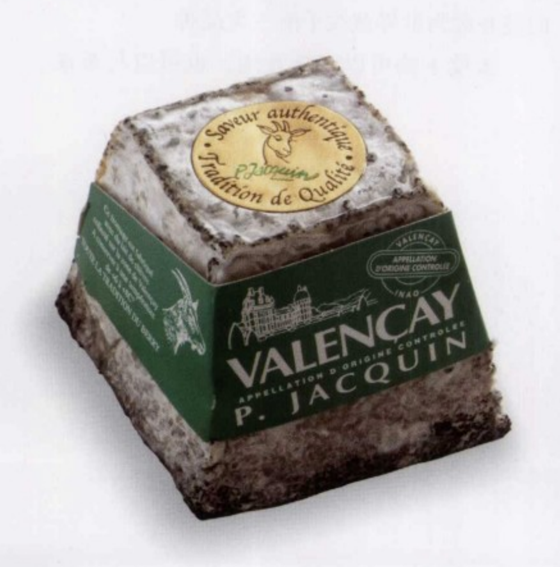
面包等搭配在一起食用。如果再加上葡萄酒、意大利面、沙拉和蔬菜，味道会更加完美。

4 洗浸干酪 Washed

洗浸干酪以微生物发酵形成的强烈香味为最主要特征，表面一般为橘黄色。

用盐水等将干酪的表面洗浸，可以促进微生物的新陈代谢，增加表层的香味，同时又不影响内里的松软。成熟时间的不同会造成口感上的差异，可以根据个人喜好自行调节。很多人喜欢剥开表皮食用，这样可以减少刺激性的味道。洗浸干酪最好与无盐黄油或者面包、水果等一起食用。

洗浸干酪中最为有名的是用红葡萄酒洗浸的香贝丹葡萄酒之友（L'ami du Chambertin），它是法国皇帝拿破仑的最爱。另外，诺曼底地区的洗浸干酪也有悠久的历史，最适合与当地的苹果酒一起食用，是制作意大利美食时不可缺少的配料品。



5 山羊和绵羊干酪 Chevre

用山羊奶制成的干酪要比用牛奶制成的干酪历史更长。在公元前13—14世纪的时候，中东的商人就用山羊的胃袋盛装羊奶，以备在口渴时饮用，可是没想到这些羊奶却变成了干酪。后来，随着罗马帝国的强大，干酪的加工工艺被传播到欧洲各地，形成了今天丰富的干酪品种。

生活在高山地区的山羊，奶水中的营养成分要更高，而且香味更浓郁。不过，它们的酸味也要更重一些，所以需要使用木炭粉末来中和。

山羊干酪仅在法国就有150多种，从覆盖了木炭粉末的金字塔形到类似埃菲尔铁塔的锥台形，它们鲜明的个性吸引了无数的人。

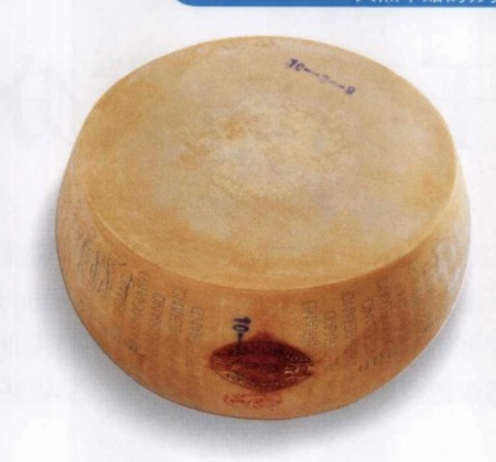
6 半硬质干酪 Semi Hard

鲜干酪是在牛奶变成凝乳的过程中将其中的乳清除去。与此相对，半硬质干酪是一边加热牛奶一边搅拌，再加入凝乳将水分去除。然后，还要增加压榨的工序，形成坚硬的外观。

水分较少的作用是可以长时间保存，所以在欧洲半硬质干酪一般被用于意大利面或比萨饼的配料。其中最有名的是荷兰产的古达干酪（Gouda），它以黄色的表面和细腻的气孔为主要特征，在全世界销量非常好。

另外，丹麦产的玛利波干酪（Maribo）、萨姆索干酪（Samsoe）和意大利产的布拉特内罗

干酪（Bra Tenero）都非常有名。法国的半硬质干酪以其浓郁的奶香赢得了不少人的喜爱。



7 硬质干酪 Hard

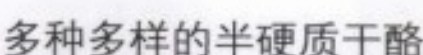
硬质干酪比半硬质干酪的搅拌温度更高、压榨时间更长，最适合长期保存。随着成熟时间的延长，它的口味会越来越重。

另外，硬质干酪一般会有一层坚硬的表皮，这点和其他类型的干酪大有不同。

其中最有名的是原产自意大利、现在已经在世界多个国家广为流传的切达干酪（Cheddar）。它有圆柱形、长方形等多款形状，深受各国人民的喜爱。

荷兰产的埃达姆干酪（Edam）拥有独特的球形外观和奶油颜色，在出口时为了保护表面，会覆上红色或黄色的薄膜。

最后，在硬质干酪中不能不提的还有被称为代表意大利最高品质的帕米加诺·雷佳诺干酪（Parmigiano Reggiano）和来自瑞士的埃曼塔干酪（Emmental）。特别是埃曼塔干酪，它的重量有60~130千克，直径有0.7~1米，非常气派，很有质感。



多种多样的半硬质干酪



干酪的成分和营养

在欧洲，干酪又被称为“白肉”，可见它的动物性蛋白含量十分丰富。另外，干酪中还含有钙、维生素A、维生素B_2等微量元素及维生素，营养价值非常高。除了这些，干酪还在保持健康的肌肤及毛发、坚固牙齿及骨骼、调理肠胃、减肥、抗癌等方面有着显著的效果。很多人都误认为干酪的脂肪含量过高，会导致发胖。其实恰恰相反，每天适量地食用干酪既可以减轻体重，又能够保证身体的健康。

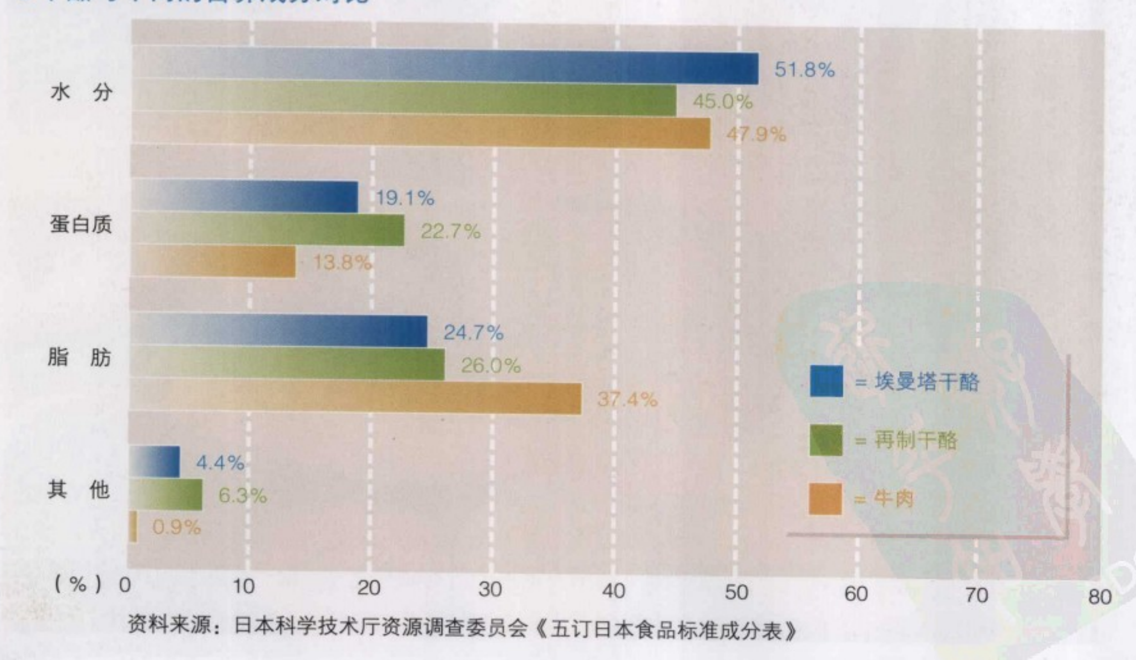
干酪的成分

在牛奶、山羊奶中加入乳酸菌或者被称为“凝乳酶”的酶使其凝固，然后形成乳清及凝乳的混合体，这就是干酪。这时，鲜奶中的营养成分就已经浓缩到凝乳中。

干酪根据种类的不同，营养成分的含量也不一样。比如，每100克古达干酪（Gouda）中的蛋白质含量就相当于同样重量牛肉的1.5倍，同时，还含有50克左右的钙等矿物质。

在鲜奶转化成凝乳的过程中，维生素B族以及脂溶性的维生素A也会与蛋白质结合在一起。所以，干酪能够将鲜奶中的主要营养元素全部吸收，是一种营养价值极高的食品。

●干酪与牛肉的营养成分对比



资料来源：日本科学技术厅资源调查委员会《五订日本食品标准成分表》

干酪的营养①

牛奶的营养成分与母乳基本相同，所以，由它酿造而成的干酪也含有我们人体所必须的蛋白质、钙、铁、维生素A、维生素B族等营养元素，是一种天然的美味食品。

另外，有些人在饮用牛奶后会感到腹部胀痛，这是由于其中含有的乳糖成分没有很好地消化所引起的，也叫做“乳糖不耐症”。不过，在干酪的酿造过程中，乳糖会转化成液体状态的乳清，所以对于那些喝牛奶会感到不舒服的人来说，可以放心地食用干酪。

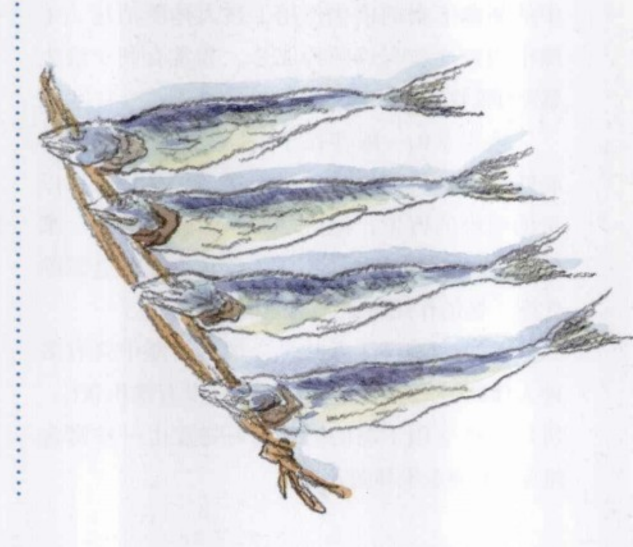
【钙】

在现代生活中大部分人对钙的摄取量明显不足。

成人每天需要摄取600毫克左右的钙，处于发育期的中小学生、孕妇以及中老年女性应该在800毫克以上。

钙的不足很容易引发骨折，同时会减少雌激素的分泌，甚至造成骨质疏松。

每100克再制干酪中含有630毫克钙，每100克帕尔玛干酪（Parmesan Cheese）中的钙含量更是高达1300毫克。另外，其中含有的蛋白质还能够帮助钙的吸收，所以说，干酪是一种最方便、有效的补钙食品。



●干酪的成分与食品标准成分比较（每100克）

食品名	蛋白质	脂质	碳水化合物	微量元素			维生素A	
				钙	磷	铁	胡萝卜素	维生素A醇
帕尔玛干酪（Parmesan Cheese）	44.0g	30.8g	1.9g	1300mg	850mg	0.4mg	120μg	230μg
切达干酪（Cheddar）	25.7g	33.8g	1.4g	740mg	500mg	0.3mg	210μg	310μg
古达干酪（Gouda）	25.8g	29.0g	1.4g	680mg	490mg	0.3mg	170μg	260μg
埃曼塔干酪（Emmental）	27.3g	33.6g	1.6g	1200mg	720mg	0.3mg	180μg	200μg
埃达姆干酪（Edam）	28.9g	25.0g	1.4g	660mg	470mg	0.3mg	150μg	240μg
蓝纹干酪（Blue）	18.8g	29.0g	1.0g	590mg	440mg	0.3mg	170μg	270μg
卡蒙贝尔干酪（Camembert）	19.1g	24.7g	0.9g	460mg	330mg	0.2mg	140μg	230μg
奶油干酪（Cream）	8.2g	33.0g	2.3g	70mg	85mg	0.1mg	170μg	240μg
农家干酪（Cottage）	13.3g	4.5g	1.9g	55mg	130mg	0.1mg	20μg	35μg
食品标准成分	18.2g	18.9g	0.5g	180mg	190mg	2.6mg	0μg	53μg

资料来源：日本科学技术厅资源调查委员会《五订日本食品标准成分表》

干酪的营养②

【维生素】

除了丰富的蛋白质和钙，干酪中还含有多种人体必须的营养元素，比如维生素A、维生素B_1、维生素B_2、维生素B_{12}等等。

维生素A存在于鱼、肉等动物性食物中，它能够增强抵抗力、维护皮肤细胞及组织黏膜，不过需要在胡萝卜、菠菜、辣椒等黄绿色蔬菜中的胡萝卜素的催化作用下被人体所消化。干酪中均衡地含有这两种成分，非常有利于维生素A的吸收。

维生素B_1一般存在于牛肉、鸡蛋之中，它能够迅速地将糖分转化成能量。维生素B_2可以帮助细胞的再生，促进毛发和肌肉的生长。维生素B_{12}能够预防贫血，维生素B_6可以促进新陈代谢。钙的作用更是不必多说。

不过，需要注意的是，虽然干酪中含有多种人体所需的营养元素，却几乎没有维生素C。所以，在享用干酪的时候最好搭配上一些富含维生素C的水果和蔬菜。

【蛋白质】

蛋白质也是人体必不可少的一种营养元素。干酪中含有的动物性蛋白要比米饭、面包、大豆等食物中含有的植物性蛋白的氨基酸含量更高。而且，这种动物性蛋白还可以提高消化和吸收的效率，所以，在欧美等国家干酪又称为“白肉”。

从刚开始生长血液、肌肉等身体组织的婴幼儿，到处于牙齿、骨骼发育期的少儿，都要重视蛋白质的摄取。妊娠中的女性也是一样，这会关系到腹中胎儿的健康。

另外，动物性蛋白还具有降低血压的作用，对于预防中风等疾病很有帮助，所以老年人也需要补充。总之，干酪是一种适合各个年龄层享用的食品。

【脂肪】

除了蛋白质，干酪中还含有大量的脂肪。脂肪的含量决定着干酪的口感。

数据统计显示，每100克天然干酪中大约含有25%~30%的脂肪（平均数值），远远高于普通的食品。奶油干酪的脂肪含量可以达到33%以上，就连最清淡的白霉干酪也不会低于25%。

而且，你完全不必担心脂肪含量过多的问题。成年人（20岁以上的女性）每天所需的脂肪摄取量应该在50克左右，可以放心大胆地享用。

另外，干酪中含有的维生素B_2可以将脂肪迅速地分解，转化成能量，同时还可以帮助体内其他的动物性脂肪消化。所以，一天中食用几块干酪，既可以减少其他食物的摄取量，又



能够满足身体的能量供给需求。

本书中干酪的脂肪含量表示完全去除水分后的干酪中脂肪所占的比例。一般来说，新鲜干酪中水分要占80%。以脂肪含量为40%的新鲜干酪为例：它是由20%的干燥萃取物和80%的水分组成的，这里40%的脂肪含量是指20%干燥萃取物中的40%，换算成实际干酪中的脂肪含量应该为：40%×20%=8%。了解了这一点，就可以根据自己的喜好和需求去挑选干酪了。

另外，对于那些需要严格控制脂肪摄取量的人来说，还可以将干酪与红酒搭配食用，这是因为红酒中的单宁能够控制肠道对于脂肪的吸收。

【盐】

在食用干酪的时候，很多人都会感觉有点咸，所以会有“是不是盐分过高”的疑问。其实没有关系。每100克奶油干酪中只有0.7克盐，每100克水分较少的硬质干酪中只有3克盐。即使是含盐量最高的蓝纹干酪，每100克中也只有3.8克盐。

盐的摄取量因人而异。成人每天的盐摄取量最低为3~5克，最高为10克。所以，食用干酪并不会影响身体的健康。



即使是含盐量最高的蓝纹干酪，每100克中也只有3.8克盐

美容食品

干酪中均衡地含有维生素A、维生素B族等营养成分，非常有利于肌肤及头发的生长。

而且，其中丰富的钙含量不仅能够坚固骨骼，还可以促进大脑的发育及激素的分泌，这可以帮助肌肉的收缩，防止肌体的老化，保持皮肤的光泽。另外，钙还可以促进胃肠的蠕动，这对于缓解美容的大敌“便秘”有很好的效果。

我们摄取的蛋白质要在氨基酸的作用下才能被吸收。干酪中含有8种人体必需的氨基酸，可以促进身体的新陈代谢。

减肥作用

虽然大家都承认干酪的营养价值很高，可是却有不少人认为吃它会增肥。其实，干酪中呈乳化状态（水与脂肪融为一体的状态）的脂肪很容易被身体消化，而且，其中含有的乳酸菌、酶以及维生素B_2还会帮助脂肪的燃烧，只要不过量摄取，根本不用担心肥胖的问题。

在想要减肥的时候，如果一味地节食而忽视了营养的摄取，即使体重减轻也会让肌肤变得枯黄干燥，甚至影响身体健康。所以，营养丰富、质量较轻的干酪应该是减肥时的首选。

促进肝脏机能

大约占干酪营养成分的25%的蛋白质，会在发酵、成熟等工序中被分解为各种氨基酸。氨基酸对于促进肝脏机能有很好的效果，所以，食用干酪对饮酒所引起的肝脏损害及肝脏疾病也有很好的治疗作用。

酒精的分解是在肝脏中进行的，干酪中含有的氨基酸及维生素B族能够让肝脏变得更加活跃，所以，可以帮助酒精代谢，预防肝脏疾病。

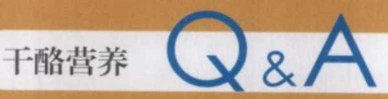
另外，乳酸菌、酶的消化作用以及钙的整肠作用还会让饮酒次日的身体感觉清爽舒适。饮酒前吃一块干酪，其中的脂肪还可以保护胃黏膜，让酒精的渗透减缓。在欧洲，人们喜欢将干酪与红酒搭配食用，从健康角度来说很有科学依据。

抗癌作用

干酪不仅能够保护肝脏、清理肠胃，还能够预防癌症。

这是在1986年匈牙利召开的“国际癌病学会”中由日本防卫医科大学的鹤纯明教授首次提出的。干酪中含有的蛋白质与体内的铁离子会在血液中结合，形成一种能够抑制癌细胞繁殖的淋巴细胞，从而起到抗癌的作用。

大家都知道，无论多么健康的身体中都有癌细胞的存在，所以，我们必须在日常的生活中从饮食、压力等各个方面去抑制癌细胞的繁殖。也就是说，注意平时的饮食营养，是确保身体健康的第一步。



Q 食用干酪会不会长胖？

A 因为干酪的脂肪含量较高，很多人误认为食用它会长胖。其实，干酪中的脂肪是以乳化状态存在的，很容易被消化吸收。而且，其中的乳酸菌、酶等成分还可以帮助其他食物的消化。所以，只要不过量摄取，一般不会导致发胖。

Q 干酪的含盐量会不会过高？

A 成人每天的盐分摄取量应该在10克左右，即使是含盐量最高的蓝纹干酪，每100克中也只有3.8克盐。所以只要不大量食用，不用担心盐分过多的问题。

Q 一天食用多少干酪最合适？

A 一天摄取150卡路里（最低量）牛奶及乳制品对于身体来说最为合适。不过，各种干酪产品的卡路里含量不同，一般情况下，100~140克要好一些。

干酪的加工过程

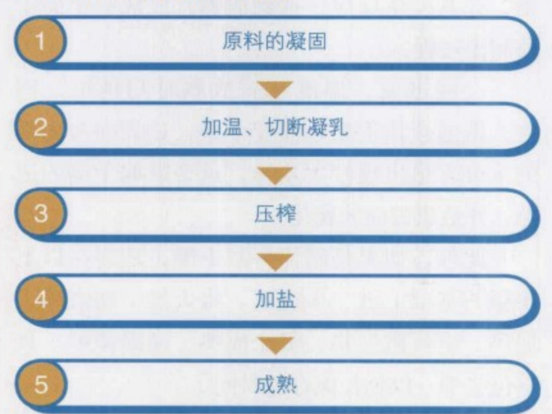
虽然干酪有数千年的历史并有上千种类型，不过最基础的天然干酪的制作方法却始终如一。按照原料及成熟方法可以将其分为7种类型，然后再经过凝固原料、切断凝乳、压榨、加盐等步骤制成再制干酪。

天然干酪的加工方法

天然干酪的加工方法如下图所示。首先是在牛奶、山羊奶等原料中加入乳酸或者酶使其发酵。然后，鲜奶会变成白色的凝乳，这时需要加温让水分蒸发或者压榨将水分除去。接下来，再加入盐进一步除去水分，并抑制多余的微生物的繁殖，增加干酪的香味。

这样得到的就是干酪的雏形。然后，再添加白霉菌或蓝霉菌、洗浸表面或利用酵母促进成熟，最后完成干酪的整个制作过程。

●天然干酪的加工方法



鲜干酪、白霉干酪、蓝纹干酪不需要进行压榨工序，只有半硬质干酪和硬质干酪才需要进一步除去水分

1. 原料的凝固

过去，制作干酪的鲜奶一般都不杀菌，不过现在大多数国家都提倡进行杀菌处理。采用在63℃的温度条件下杀菌30分钟的方法或者是HTST法（短时间高温杀毒法）。这个步骤之后，乳酸菌会被杀死，而酵母菌和益生菌会继续繁殖。最近，使用柠檬酸等促进发酵的情况也越来越多。

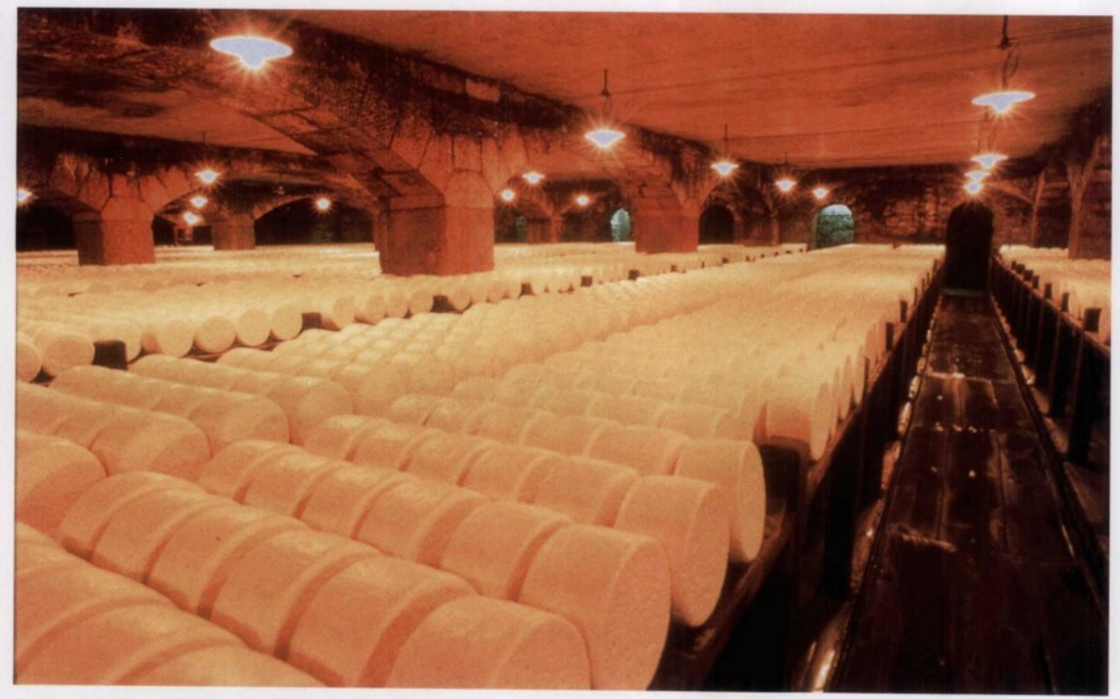
同时，像获得法国原产地名称保护法认定的卡蒙贝尔干酪等产品采用的“不杀菌”的方法也非常流行。他们选用健康奶牛的鲜奶，百分之百符合卫生标准，不用进行杀菌处理。

2. 加温、切断凝乳

凝固的鲜奶又叫做凝乳，它里面分离出来的水分叫做乳清。在凝乳达到适当的硬度之后，需要使用凝乳刀将乳清剥离。凝乳刀也需要根据最终需要的干酪的质地来选择。

这时，为了不让乳清再次融入凝乳中，需要不停地搅拌。

如果是制作鲜干酪，就需要连续搅拌24小时，然后在它们达到理想状态后装进容器中。如果是制作其他类型的干酪，还需要进行其他的处理。



在洞窟中成熟3个月以上的法国洛克福干酪

3. 压榨

压榨是为了让水分进一步分离出来，在这个过程中还可以进行塑形的步骤。

对白霉干酪和蓝纹干酪而言，由于质地比较柔软，塑形也比较容易。不过，对于半硬质干酪和硬质干酪来说，就必须增加压榨的步骤，否则很难成形。

这种在切断凝乳后立刻塑形的方法只有40多年的历史，它可以降低酸度，保持干酪的稳定。白霉干酪就是这种方法的产物。

4. 加盐

从塑形容器中取出来的干酪，还要进行加盐的步骤。具体的操作方法有直接在凝乳中加盐和用盐水洗浸表面两种。这样可以增加干酪的味道并促进乳清的析出，同时，还可以抑制细菌的繁殖，阻止异常的发酵。

此外，法国的洛克福干酪以及意大利的戈贡佐拉干酪采用的是传统的手工直接加盐法。

5. 成熟

最后，还要在鲜干酪中加入乳酸菌或酵母菌，让其发生反应，达到成熟，完成整个的干酪制作过程。

一般来说，温度越高成熟时间越短。因为，低温会让干酪表面变干燥，让表面与内部的水分含量出现较大差异，这会影响干酪的成熟，并造成表面的硬化。

此外，如果是制作再制干酪，还要在以上步骤的基础上进一步加工。将天然干酪磨碎、加热、杀死微生物、阻止成熟、高温塑形、真空包装等，以延长保存的时间。

干酪的制作过程——卡蒙贝尔干酪和古达干酪的对比

干酪的制作到底需要哪些步骤呢？下面，我们就白霉干酪中的卡蒙贝尔干酪和半硬质干酪中的古达干酪为例来详细说明。

基本步骤

步骤	说明
1 牛奶	除了牛奶，还可以使用羊奶、山羊奶、水牛奶等
2 杀菌	可以使用低温杀菌法或高温杀菌法
3 添加乳酸菌、酵母菌	添加不会被杀灭的乳酸菌或酵母菌，让鲜奶凝固
4 原料的凝固	利用酶将凝乳（蛋白质和脂肪的凝固物）与乳清分离
5 切断凝乳	扩大凝乳的表面积，让水分进一步分离出来。（软质干酪的面积较大，硬质干酪的面积较小）
6 搅拌	继续搅拌凝乳、分离水分

卡蒙贝尔干酪的制作方法

7 塑形

在圆筒中搅拌凝乳，同时完成塑形



8 加盐

进一步分离水分，同时加入盐分（调整成熟时间和口感、抑制细菌的繁殖）

9 添加霉菌

在干酪的表面添加白霉



10 成熟

控制温度和湿度，在3~4周后成熟。完成整个制作过程

古达干酪的制作方法

7 加温

在搅拌凝乳的同时提高温度，让水分进一步分离

8 塑形

压榨，在圆形的容器中塑形，然后，利用压榨机分离水分



9 加盐

加入盐水或在干酪表面涂抹食盐，调节口感、抑制细菌繁殖

10 成熟

控制温度和湿度，在3~17个月后成熟。完成整个制作过程



专栏

干酪的庆典

一起前往干酪的圣殿！

11月11日干酪日

您知道11月11日是干酪日吗？这个纪念日从1992年开始确定，被人们亲切地称为干酪的生日。在这一天，全世界的干酪爱好者都会举办各种各样的活动来庆祝，可以说是干酪爱好者的狂欢日。

每年的“干酪庆典”都会有超过1万人参加。2004年11月11日、12日，“干酪庆典”在东京的青山酒店迎来了它的第十三届盛会。

在入口的正对面设有实景表演，为大家介绍各国的干酪和美食，并可以免费品尝。大家可以看到像鼓一样大的埃曼塔干酪，并亲自感受洞窟成熟的美味，这对于不熟悉干酪的人来说是个很快乐的体验。



Chesco公司在推广埃曼塔干酪

在会场内按照不同的干酪类型设置了产品销售区域。人气最高的应该是半硬质干酪和硬质干酪。它们价格实惠，味道纯正，吸引了不少前来参观的新顾客。



世界各国的干酪齐聚一堂

在酒店的一层还设置了只在展会期间才有的干酪专家咨询台，可以咨询很多相关的问题。

另外，还有按国家划分的产品体验区域、信息展示区域和书籍销售区域。相信在这样的环境中度过一天，一定会让您增加许多对干酪的了解。



前来品尝干酪及购买红酒的人群

第二章 世界各国的干酪

The cheese in the world



法国（FRANCE）

意大利（ITALY）

荷兰（HOLLAND）

德国（GERMANY）

西班牙（SPAIN）

丹麦（DENMARK）

英国（UNITED KINGDOM）

瑞士（SWITZ ERLAND）

希腊（GREECE）

塞浦路斯（CYPRUS）

澳大利亚（AUSTRALIA）

新西兰（NEW ZEALAND）

美国（U.S.A.）

加拿大（CANADA）

日本（JAPAN）









法国 FRANCE



品种超过400个

自古以来在法国就有“一村一干酪”的说法。在全世界1000多个干酪品种中，法国就占了400多种。

法国是人均干酪消费量最大的国家之一。

来自边境地区的干酪名品

法国著名的干酪品牌大多来自边境地区。比如，与瑞士接壤的地区有类似格鲁耶尔干酪（Gruyére）的伯爵干酪（Comté）。

在与英国隔海相望的诺曼底地区，还有一条被称为“干酪街”的地方，那里的知名干酪品牌也非常多。

另外，白霉干酪的代表性产品卡蒙贝尔干酪（Camembert ）以及洗浸干酪中的邦勒维克干酪（Pont L'évêque A.O.C.）等也都是出自法国。

世界三大蓝纹干酪品牌之一

法国最古老的洛克福干酪（Roquefort）与戈贡佐拉干酪（Gorgonzola）及斯蒂尔顿干酪（Stilton）一起被称为世界三大蓝纹干酪。它出自法国南部的洛克福村，以当地的新鲜羊奶为原料，并在洞窟中经过6~9个月的时间精制而成。



在洞窟中经过6~9个月时间成熟的洛克福干酪

让美食家为之倾倒的干酪

18世纪的法国美食家布莱安特·萨瓦瑞恩（Brillat Savarin）曾经说“没有干酪的晚宴就像失去了眼睛的少女”，鲜干酪中的布莱安特·萨瓦瑞恩干酪（Brillat Savarin）就是以他的名字来命名的。

带有A.O.C.标识的干酪

在法国的干酪品牌中，有一些带有A.O.C.的标识，它的意思是通过了法国原产地名称保护法（Appellation d'Origine Côntrolée）的认证。

这个法律是法国农林省下属的INAO（Institut National des Appelation d'Origine，国家原产地名称研究院）机构对法国优秀的农产品、乳产品经过严格的审查后做出的认证。带有这个标识的产品代表了法国的最优品质。截至2004年，已经有42个干酪品牌得到了认证。

意大利 ITALY

欧洲干酪的发源地



意大利被认为是欧洲干酪的发源地。意大利最古老的佩科里诺·罗马诺干酪（Pecorino Romano）就起源于公元前1世纪时的罗马地区。

所以，意大利的干酪对各国的代表性干酪都有深远的影响。比如，世界三大蓝纹干酪之一的戈贡佐拉干酪的加工方法，由罗马人传到法国后就产生了洛克福干酪。而瑞士著名的埃曼塔干酪（Emmental）、鲁耶尔干酪（Gruyére）以及帕米加诺·雷佳诺干酪（Parmigiano Reggiano）的加工方法都和戈贡佐拉干酪非常相似。

北部和南部的干酪原料大有不同

意大利北部生产的干酪主要以牛奶为原料，比如帕米加诺·雷佳诺干酪、芳提娜干酪、戈贡佐拉干酪等。

而南部地区生产的干酪就主要以羊奶为原料，比如佩科里诺·罗马诺干酪等。此外，还有以水牛奶为原料、口味清淡、深受人们喜爱的马苏里拉干酪等特色产品。



在全世界的美食家都向往的干酪圣地意大利，干酪竟然这样被销售

由银行参与管理的帕米加诺·雷佳诺干酪

全世界美食家都钟爱的“干酪之王”帕米加诺·雷佳诺干酪其实是在银行的仓库中存放的。

这款干酪需要经过数年的时间才能变成商品出售，银行需要以产品为抵押才能进行有关生产的贷款，所以，未成熟的干酪就堆放在了银行的仓库中。

保证意大利干酪品质的原产地名称认证制度

在意大利，为了保证干酪的品质，推出了一种叫做D.O.P.（Denominazione d'Origine Protetta）的制度，它的意思是原产地名称认证。

通过这个制度，可以保证商品的品质，防止假冒伪劣，维护厂商的权益。截至现在，已经有30种干酪通过了认证，比如，我们熟悉的帕米加诺·雷佳诺干酪、帕达诺颗粒干酪（GranaPadano）、佩科里诺·罗马诺干酪、戈贡佐拉干酪、马苏里拉·水牛·坎帕纳干酪（Mozzarella di Bufala Campana）等等。

荷兰 HOLLAND

干酪的出口大国



在荷兰，有大约1.3万平方公里的牧场，占整个国土面积的三分之一。截至2004年，荷兰的乳牛数量有200万头，年牛奶产量有1105吨。其中50%被加工成干酪，出口到全世界各个国家。

诞生于历史背景下的古达干酪和埃达姆干酪

荷兰自古以来就是干酪的出口大国，所以为了保证长途输送过程中的干酪品质，需要延长保存时间。于是，就诞生了古达干酪（Gouda）和埃达姆干酪（Edam）。

古达干酪产自荷兰南部地区，它是一种黄色的半硬质干酪，一般经过6~8周后就可以食用，不过也有10个月、12个月和24个月等多种成熟时间可以选择，口味不尽相同。

古达干酪的产量占荷兰全部干酪产量的60%。它没有刺激性的异味，还可以用来制作再制干酪。


荷兰每年的干酪盛典都会吸引大量的海内外游客，场面非常壮观

产自荷兰北部的埃达姆干酪外观鲜红通透，惹人喜爱，成熟期有2个月、12个月、24个月3种，可以长期保存。

现在，荷兰人也在对这两种干酪进行改进。比如在古达干酪中加入胡椒或奶油、将埃达姆干酪的外观改成方形等等。

多种多样的荷兰干酪

现在，荷兰干酪的发展也正趋于多样化。有的模仿瑞士干酪制成了“干酪眼”，有的在干酪中加进了不同的材料，有的用威士忌洗浸表面，还有的制成了多种口味。



德国 GERMANY



曾经的干酪进口大国

过去，德国由于没有传统的干酪加工工艺，经常向欧盟各国进口干酪。其中，拥有400多种干酪产品的法国一度是德国进口的最主要国家。

借鉴各国先进工艺的德国干酪

德国也有很多知名的干酪品牌，其中不少制作干酪的工艺都借鉴了其他国家的加工工艺，尤其是法国的传统工艺。

在德国，最受欢迎的干酪产品就是埃达姆干酪，当地的很多产品也模仿它将外观染成红色。

德国产量最大的是鲜干酪，占总产量的一半。结合了法国卡蒙贝尔干酪和意大利戈贡佐拉干酪两种产品优点的康宝诺拉蓝纹干酪（Cambozola）现在也已经成为德国干酪的一大特产，远销到世界各个国家。

西班牙 SPAIN



用绵羊奶、山羊奶制成的传统干酪

西班牙占伊比利亚半岛90%以上的面积，丘陵地带非常多，主要牧养山羊和绵羊。所以，这里的干酪是以山羊奶和绵羊奶为原料的传统产品。不过近年来，以牛奶为加工原料的干酪也越来越多。

来自唐·吉诃德的故乡

西班牙最著名的干酪品牌是产自于唐·吉诃德的故乡拉曼查（La Mancha）。这是一种以山羊奶为原料的硬质干酪，用草绳包装，表面凹凸不平，并且在不同的成熟时期有不同的名字。

近年来，原产于荷兰的古达干酪和埃达姆干酪有很多是在西班牙进行加工后，再销往海外的。

丹麦 DENMARK

日本农业的效仿对象



丹麦的国土面积只有43000平方公里，这样一个四面环海的小岛国却是一个干酪的圣地。

丹麦的农业以奶牛为主，还包括猪和鸡。饲养奶牛可以得到牛奶、干酪和黄油，饲养猪可以得到食用油，饲养鸡可以得到鸡肉和鸡蛋。丹麦的这种“牛、猪、鸡”三足鼎立的农业结构一直是日本的学习和效仿对象。

丹麦的代表性干酪

丹麦的代表性干酪有鲜干酪中的奶油干酪和半硬质干酪中的玛利波干酪（Maribo）、萨姆索干酪（Samsoe）、哈瓦蒂干酪（Havarti）等。

现在，世界各国都在生产奶油干酪，不过，丹麦的干酪产品总是花样翻新，在其中添加朗姆酒、坚果、青椒、香草等材料，无论在数量还是质量方面都是处于国际领先地位。



丹麦的农业结构一直是包括日本在内的岛屿国家学习和效仿的对象

玛利波干酪和萨姆索干酪都是取名于产品当地的村庄。前者有无数的小气孔，可以用做调味品；后者的气孔要大一些，成熟后口感会越来越好。

哈瓦蒂干酪已经拥有100多年的历史，它是以当地一个著名的农场来命名的。

哈瓦蒂干酪通常被划分为半硬质干酪。其实它的表皮为淡黄色，口感嫩滑湿润，也可以看成是洗浸干酪。因为松软的口感和香甜的味道，丹麦人总是喜欢将它夹在三明治中食用。

其他的丹麦干酪

在丹麦，除了奶油干酪和半硬质干酪，还有卡蒙贝尔干酪、布里干酪（Brie）等白霉干酪，及丹麦蓝纹干酪（Danablue）等蓝纹干酪。

70%用于出口的丹麦干酪

丹麦的干酪产量大约是每年30万吨，其中70%出口到欧盟、美国、亚洲、日本等国家和地区。国内消费量为年均9万吨，相当于每人每年17千克。

英国 UNITED KINGDOM



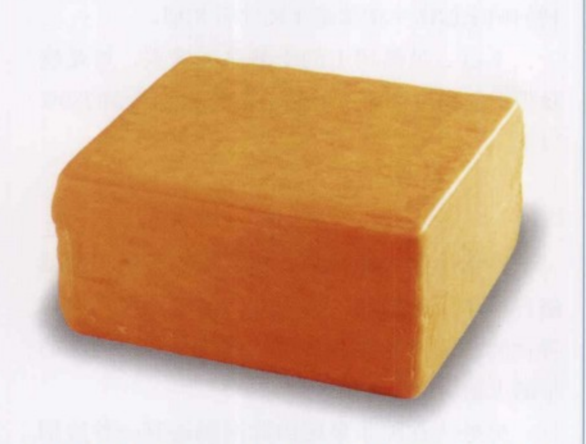
天然的干酪生产地

英国属于温暖湿润的海洋性气候，冬暖夏凉，山峰耸立，土壤肥沃，是天然的干酪圣地。实际上，英国也有一半以上的土地是用来生产和经营干酪。而且，英国的干酪也已经有1000多年的历史。

世界销量排名第一的切达干酪

中世纪的时候，英国就以牛羊为主要畜牧业。后来，从南欧引进了干酪加工工艺，开始干酪生产。

现在，英国的切达干酪（Cheddar）的销量已经跃居世界第一。"能够听见英语的地方就能找到切达干酪"，这种说法一点也不过分。随着英国人的移民，切达干酪的工艺被带到美国、加拿大、澳大利亚、新西兰等国家和地区，最终成为了世界最知名的干酪产品。



随着英国人的移民，现在，切达干酪的产量已经跃居世界第一

英国干酪的种类

英国产的干酪大多是硬质干酪，其中以切达干酪为代表，占总产量的60%。这个名字来源于英格兰西南部的一个小村庄。

现在，切达干酪已经随着英国人的移民被带到许多国家，几乎世界各国都可以生产。不过，当然还是英国原产的要更美味一些。随着成熟时间的延长，它会出现一种特别的栗香。

另外，世界三大蓝纹干酪之一的斯蒂尔顿干酪（Stilton）也是英国的代表性干酪产品。它产自英国西部的斯蒂尔顿村，最初只是销售给过往的游客，后来名声越来越大。还有一些起源于11世纪的英国传统干酪，在当地也非常受欢迎。

瑞士 SWITZERLAND



风景宜人的内陆国家

瑞士的国土面积中有70%是海拔1000米以上的高山，比如南面的阿尔卑斯山脉、西北面的汝拉山脉等等。在这样一个风景如画的国家，干酪当然也是采用传统的制作方法。不过，到了冬天白雪会将大部分山脉覆盖，所以干酪的生产只能在夏天进行。每年从第一场大雪后的9月份开始，牧民就要赶着牛羊下山过冬，等待下一个春天的来临。

种类丰富的瑞士干酪

瑞士的干酪不仅历史悠久，而且种类繁多。

首先就是瑞士的代表性产品、像汽车轮胎一样大的埃曼塔干酪（Emmental），它又被称为“干酪之王”。埃曼塔干酪起源于15世纪后半期，以巨大的“干酪眼（气孔）”为主要特征。它的口感柔和、味道独特，在世界各地都有许多忠实的顾客。

另一个必须要提的产品就是格鲁耶尔干酪（Gruyére）。它最早出现在12世纪的格鲁耶尔干酪村，是一款需要很长成熟时间的硬质干酪。还有和它相似的修士头干酪（Tête de Moine），它是在15世纪时由修道院的修道士制成的，具有浓郁的果香，并且要用专门的工具来切割。



来自瑞士的传统煎刮干酪

此外，还有一些起源于8世纪左右、历史较长的一些干酪产品。它们的加工方法都与意大利的帕米加诺·雷佳诺干酪非常相似。

不过，虽然瑞士的干酪品类繁多，可是埃曼塔干酪和格鲁耶尔干酪还是要占总产量的80%以上。

闻名世界的干酪火锅

在锅中倒入葡萄酒，然后将埃曼塔干酪或格鲁耶尔干酪加热，再用专门的叉子穿上面包等食物在锅里煮熟后食用，这就是瑞士著名的干酪火锅。

另外，在阿尔卑斯山脉南侧还有一种特别的煎刮干酪（Raclette）。“Raclette”在法语中的意思是“刮”。顾名思义，这种干酪需要刮开表层后再搭配果酱、面包一起食用，是一种传统的瑞士干酪。

希腊 GREECE

世界上最大的干酪消费国



众所周知，希腊是世界上最大的干酪消费国。公元前800年，希腊诗人荷马就在它的叙事诗《奥德赛》中写道：“独眼巨人在洞窟中挤出羊奶，待其凝固后再将凝乳放进木桶中制成干酪。”其实，希腊自古以来就是中东向欧洲传播干酪加工技术的中转站。

历史最悠久的羊奶干酪

希腊的境内几乎都是丘陵地带，绿地很少，石灰岩的土壤较多，刚好适合饲养山羊和绵羊。

希腊的代表性干酪产品是用盐水洗浸表面、外观像豆腐状的费塔干酪（Feta）。这也是现存最古老的山羊干酪品种，有2000多年的历史。

即使到现在，费塔干酪的加工方法仍然是以羊奶为原料，通过自然发酵和高温杀菌制成。在希腊，人们习惯将费塔干酪切成薄片，同面包、水果一起食用。

塞浦路斯 CYPRUS

融合希腊文化与土耳其文化的美丽岛屿



塞浦路斯是地中海东部的一个岛国，是地中海地区除了西西里岛和撒丁岛之外的第三大岛。“Cyprus”的意思是橄榄树。这里有77%的希腊住民和18%的土耳其住民以及5%的外来人口，是希腊文化和土耳其文化的融合地，每年都接待数以万计的海内外游客。

塞浦路斯干酪

塞浦路斯的自然环境与希腊相似，所以也是以饲养山羊和绵羊为主。

塞浦路斯的干酪产品以浓郁的奶香和弹性的口感为最主要特征。此外，它们的外观也很特别，总是喜欢在其他干酪的外观上进行别出心裁的改进。

澳大利亚
AUSTRALIA



随着英国人的移民而出现的澳大利亚干酪

作为英国的殖民地，澳大利亚最早的干酪产品当然是英国人最喜欢的切达干酪。后来，随着欧洲各地移民的增多，干酪产品的种类也变得多种多样。

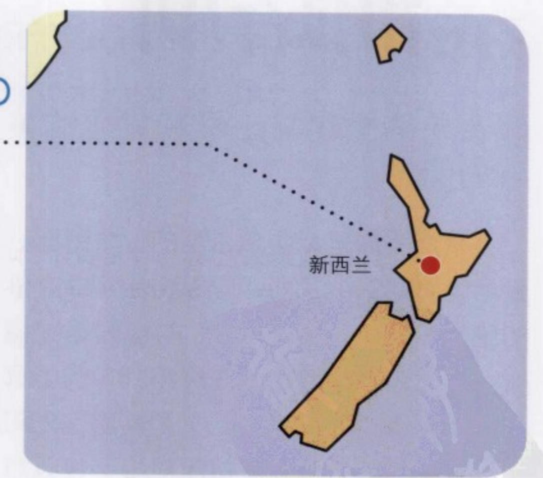
现在的澳大利亚，在辽阔的国土上饲养了大量的牛羊，并成为了牛奶、干酪、肉类、羊毛等产品的出口大国。

出口120多个国家的干酪大国

澳大利亚在刚刚被侵占的1788年，干酪只在悉尼附近的农户家中手工生产，后来才逐渐形成以销售为目的的协作组织。

1970年以后，欧洲各地的移民开始将自己国家的干酪工艺带到这里，比如卡蒙贝尔干酪、格鲁耶尔干酪、戈贡佐拉干酪等。现在，澳大利亚的干酪产品有80%以上是半硬质干酪和硬质干酪，并且已经成为向120多个国家出口干酪产品的干酪大国。

新西兰 NEW ZEALAND



天然大牧场与干酪王国

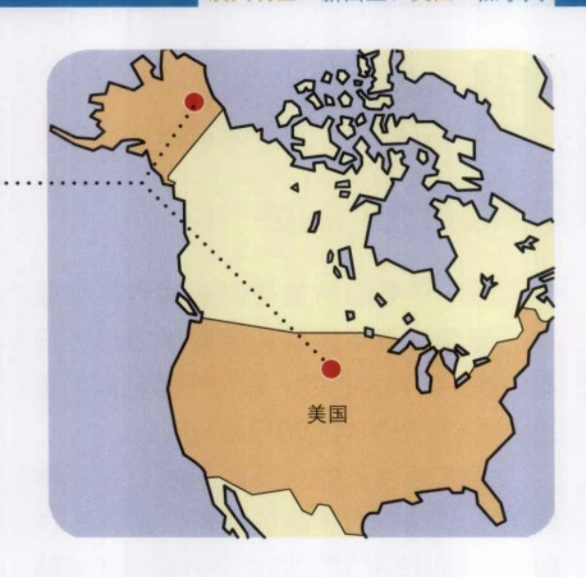
位于太平洋西南部、由南北两个半岛组成的新西兰是个天然的大牧场。由于丘陵地带较多，所以饲养了很多山羊和绵羊，是干酪、牛奶、羊毛等产品的出口大国。

90%以上的干酪出口外销

与澳大利亚一样受英国的影响，新西兰的干酪产品也有90%以上都是切达干酪。

现在也逐渐出现了费塔方干酪（Feta Cube）、瑞克塔干酪（Ricotta）等鲜干酪，以及蓝纹干酪、奶油干酪等多个种类，其中80%的产品都远销到欧洲、中东、美国、亚洲、日本等国家和地区。

美国 U.S.A.



从切达干酪开始的美国干酪史

欧洲人在发现美洲新大陆之后就把它们的干酪加工方法一同带了过来。和澳大利亚一样，美国的干酪产品也是以切达干酪为主。

不过，美国也有自己的农家干酪（Cottage Cheese），并且已经成为了世界最大的干酪生产国。

深受各国影响的美国干酪工艺

美国最主要的干酪产地要数威斯康星州和加利福尼亚州，它们的产品主要是半硬质干酪。

在美国，产量最大的干酪产品还是切达干酪。由于意大利殖民文化的影响，主要的食用方法也是用来制作比萨饼或意大利面。

加拿大 CANADA



随着英国人的移民而出现的加拿大干酪

加拿大约占北美大陆的一半面积，领土超过998万平方公里。1783年，英国人移民过来之后便开始了奶牛的饲养和干酪的加工。

加拿大干酪的种类

加拿大是个旅游大国，实际上，它也是个农业大国。加拿大的奶牛被出口到世界上50多个国家，包括美国、欧盟、日本、澳大利亚、中东等等。

加拿大的干酪产品以切达干酪为主，2000—2001年度的产量是12万吨。此外，还有以马苏里拉干酪（Mozzarella）、奶油干酪（Cream Cheese）为代表的300多个干酪品种。

日本 JAPAN

从酥到干酪的历史



日本干酪的历史可以追溯到奈良时代。随着佛教从中国和朝鲜半岛传进日本，酥（产自蒙古的一种与干酪相似的食品）也被进献给当时的日本政府。

后来相当长的一段时间内，在日本的历史中找不到干酪的身影。直到江户时代，德川五代将军纲吉又开始重新接触干酪。八代将军吉宗时接受印度进献的乳牛，并在现在的千叶县制作白牛酪（黄油）。到了九代将军家重时从荷兰进口干酪。

日本干酪历史的开始

日本的干酪加工史是从1875年开始，由北海道开拓厅在七重创业园里开始试验。在1904年，又开始在外国设立在日本的修道院内尝试干酪的制作。

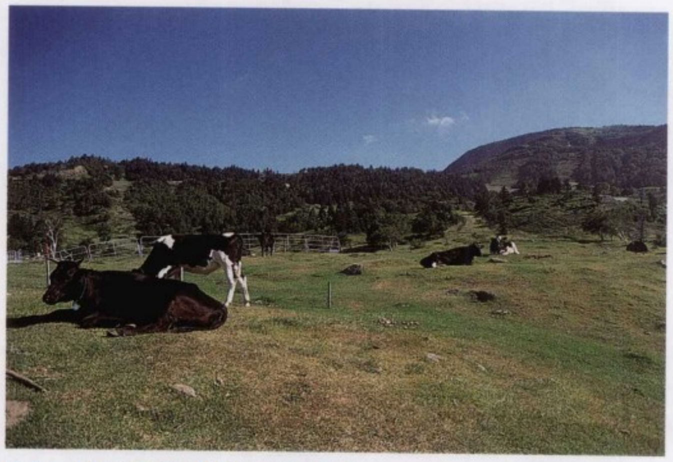
日本真正的干酪加工是在1929年，成立了北海道干酪产销联合会（现在的雪印乳业），大面积生产加工天然干酪。

“二战”后，随着食物配给制的实施，干酪开始走进日本的寻常百姓家。不过，这时是以再制干酪为主。现在，随着西餐的流行，天然干酪的营养价值和美味口感越来越得到人们的认可，也逐渐成为了日本人餐桌上不可缺少的美食。

日本的天然干酪

过去的日本以再制干酪为主，近年来才逐渐转向食用天然干酪。

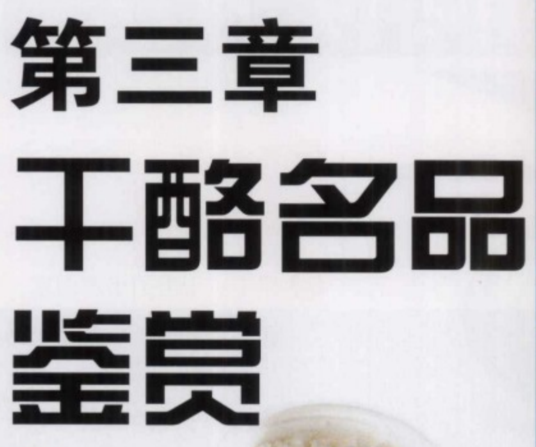
在农业发达的北海道地区，卡蒙贝尔干酪、切达干酪、古达干酪等产品都已经很普遍。另外，在岩手县、宫城县、茨城县、枥木县、群马县、千叶县、新泻县、长野县、山梨县、兵库县、冈山县、岛根县、熊本县等地区，也有很多具有当地风味的天然干酪产品。



现在，日本的干酪品种已经非常丰富

第三章
干酪名品鉴赏

Cheese Catalog



洗浸干酪

蓝纹干酪

半硬质干酪



鲜干酪

山羊和绵羊干酪



硬质干酪



白霉干酪



名品鉴赏的阅读方法



Bresse Bleu

1 布列斯蓝纹干酪

2 法国布列斯地区的干酪产品。白霉的清爽与蓝霉的盐分完美地结合在一起，口感很不错。在法国大革命时期，很难买到意大利的戈贡佐拉干酪，所以经常会用这款产品来代替。

3
- ●产地：法国
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆柱形
- ●表层状态：覆盖着一层白霉
- ●内里状态：有弹性，带有少许蓝霉
- ●口感：以白霉的香味为主、略带蓝霉的味道
- ●成熟时间：1~2个月
- ●脂肪含量：55%
- ●食用方法：切开后直接食用
- ●适合酒类：度数较低的红葡萄酒

Gérard Sélection
Fromage Bleu

精选蓝纹干酪

在蓝霉特有的刺激性香味中透出淡淡的白霉清香，口感很好，销量也不错。

- ●产地：法国
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：覆盖着一层白霉
- ●内里状态：在白霉中带有少许蓝霉
- ●口感：白霉香味与蓝霉香味的完美结合
- ●成熟时间：10~14天
- ●脂肪含量：57%
- ●食用方法：切开后直接食用
- ●适合酒类：度数较低的红葡萄酒

1 商品名称

2 商品特点

3 产地：干酪的出产国家

原料：制作干酪所使用的鲜奶品种

形状：干酪的形状

表层状态：干酪的表皮状态

内里状态：干酪被切开之后的状态

口感：干酪的口感特征

成熟时间：成熟的时间周期

脂肪含量：去除水分后的干酪中脂肪所占的比例

食用方法：最适合的食用方法

适合酒类：最适合的酒品类型

4 根据干酪的加工方法进行如下分类：

- 鲜干酪
- 白霉干酪
- 蓝纹干酪
- 洗浸干酪
- 山羊和绵羊干酪
- 半硬质干酪
- 硬质干酪

符号的阅读方法

本书标记了3种便于区别食用方法的符号，在选购时可以作为参考。

- （一个符号）味道鲜美，适合刚接触干酪的人
- （两个符号）适合大众
- （三个符号）有很强的刺激味，适合干酪的爱好者

※本书介绍的商品照片印刷颜色与实际商品的颜色可能会有差异。

鲜干酪
Fresh

在鲜奶中加入乳酸和酶，再将水去除后得到的白色固体就是鲜干酪。鲜干酪是所有干酪的最初形式，与其他类型相比，有凝乳状、未发酵、口感鲜美等特点。



Fromage Frais

白干酪

清爽的酸味、柔和的口感很容易入口。"Fromage Frais"在法语中的意思是"纯白的干酪"，除了大量的脂肪含量，还有很多种口味可供选择。



- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：盛放在塑料容器中
- 内里状态：苹果口味为白色凝乳状、草莓口味为粉红色凝乳状
- 口感：清爽的酸味和柔和的口感
- 成熟时间：天然酿成后就很美味
- 脂肪含量：0%、20%、40%
- 食用方法：与蜂蜜、水果一起食用
- 适合酒类：度数较低的白葡萄酒







St Moret

圣莫雷特埃切干酪

这款干酪浓郁的香气让人感觉好像在食用酸奶。有苹果和蒜茸两种口味。

- ●产地：法国
- ●原料：牛奶
- ●形状：盛放在塑料容器中
- ●内里状态：白色凝乳状
- ●口感：在清爽的酸味中略带香甜的口感
- ●成熟时间：天然酿成后就很美味
- ●脂肪含量：苹果口味73%、坚果口味71%
- ●食用方法：与蔬菜、面包、水果一起食用
- ●适合酒类：度数较低的白葡萄酒或无酒精类饮料



Ricotta

瑞克塔干酪

（意式）

鲜干酪的代表产品。口感清爽、微甜，可以用于点心的制作。

- ●产地：意大利
- ●原料：牛奶、乳清
- ●形状：盛放在塑料容器中
- ●内里状态：非常细腻的白色凝乳状
- ●口感：香甜、柔和
- ●成熟时间：天然酿成后就很美味
- ●脂肪含量：15%~45%
- ●食用方法：与蜂蜜、砂糖或甜味的水果一起食用，也可用于制作甜点
- ●适合酒类：度数较低的白葡萄酒或无酒精类饮料

Mascarpone

马斯卡邦干酪

这是在鲜奶油中加入益生菌的正统干酪产品。经常用于提拉米苏的制作，所以名气很大。最好和意大利著名的砂糖腌制水果一起食用。

- ●产地：意大利
- ●原料：牛奶
- ●形状：盛放在塑料容器中
- ●内里状态：白色，柔软
- ●口感：清爽、柔和
- ●成熟时间：天然酿成后就很美味
- ●脂肪含量：60%~80%
- ●食用方法：用于制作意大利面和甜点
- ●适合酒类：度数较低的白葡萄酒





辣椒



蒜茸

Boursin

布鲁西干酪

布鲁西干酪又名香蒜干酪，它清爽的酸味很容易被人接受。有苹果、辣椒、蒜茸等口味，用途也非常广泛。

- ●产地：法国
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆柱形
- ●内里状态：柔软的豆渣状
- ●口感：松软、脂肪含量较高
- ●成熟时间：3~4周
- ●脂肪含量：最低70%
- ●食用方法：加入芥末、大蒜等调味品会更美味
- ●适合酒类：前者适合度数较低的白葡萄酒，后者适合度数较高的白葡萄酒，如果与辣椒一起食用，还可以尝试红葡萄酒

Hand Made Cottage Cheese
手工农家干酪

有一点点酸味，感觉非常新鲜、清爽。脂肪较低，但是蛋白质、钙的含量很高。

- ●产地：日本（北海道）
- ●原料：脱脂奶
- ●形状：盛放在塑料容器中
- ●内里状态：大豆般的颗粒
- ●口感：新鲜、柔和
- ●成熟时间：天然酿成后就很美味
- ●脂肪含量：30%
- ●食用方法：与沙拉、水果一起食用
- ●适合酒类：度数较低的白葡萄酒或无酒精类饮料





American Cream Cheese
美国奶油干酪

口感松软、酸味适中，经常用来制作比萨饼。

- ●产地：美国
- ●原料：牛奶
- ●形状：盛放在塑料容器中
- ●内里状态：非常细腻的白色凝乳状
- ●口感：清爽的酸味、柔和的口感
- ●成熟时间：天然酿成后就很美味
- ●脂肪含量：74%
- ●食用方法：与主食、沙拉、果酱、水果一起食用
- ●适合酒类：度数较低的白葡萄酒或无酒精类饮料

Cream Rum
朗姆奶油干酪

由于添加了朗姆酒，所以口味柔和、醇厚。可用来制作比萨饼。

- ●产地：澳大利亚、丹麦、法国、荷兰等
- ●原料：牛奶
- ●形状：立方体
- ●内里状态：柔软的凝乳状
- ●口感：微酸、松软
- ●成熟时间：天然酿成后就很美味
- ●脂肪含量：70%
- ●食用方法：用于制作比萨饼或甜点
- ●适合酒类：微甜的白葡萄酒或度数较低的红葡萄酒



黄桃味



菠萝味



香橙味





草莓味



DOFO Cream
DOFO奶油干酪

便于食用的外形包装，有苹果、黄桃、菠萝、香橙、草莓5种口味。

- ●产地：丹麦
- ●原料：牛奶
- ●形状：盛放在塑料容器中
- ●内里状态：柔软的凝乳状
- ●口感：松软、微酸
- ●成熟时间：天然酿成后就很美味
- ●脂肪含量：60%
- ●食用方法：用于制作比萨饼或甜点
- ●适合酒类：度数较低的微甜白葡萄酒或无酒精类饮料



Rolle
罗尔干酪

口感松软，适合与洋酒或啤酒搭配食用。有黑芝麻或者朗姆酒加果仁2种口味。

- 产地：丹麦
- 原料：牛奶
- 形状：圆条形
- 内里状态：看起来有些坚硬，其实非常柔软
- 口感：松软
- 成熟时间：天然酿成后就很美味
- 脂肪含量：60%
- 食用方法：用于制作比萨饼或甜点
- 适合酒类：度数较低的红葡萄酒、微甜的白葡萄酒、洋酒、啤酒等



黑芝麻味



果仁味

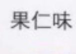


DOFO Natural Cream Cheese
DOFO天然奶油干酪

从意大利面到甜点蛋糕，这款产品的用途非常广。松软的口感也很容易为人们喜欢。

- 产地：丹麦
- 原料：牛奶
- 形状：立方体
- 内里状态：非常细腻的白色凝乳状
- 口感：松软、微酸
- 成熟时间：天然酿成后就很美味
- 脂肪含量：70%
- 食用方法：用于制作比萨饼、意大利面或蛋糕
- 适合酒类：度数较低的红葡萄酒





果仁味



香橙味



摩卡（咖啡）味



Danslot

丹斯劳特干酪

这是一款添加了朗姆酒的干酪，有果仁、香橙、摩卡（咖啡）3种口味。

- 产地：丹麦
- 原料：牛奶
- 形状：环形
- 内里状态：细腻的凝乳状
- 口感：充满了朗姆酒的香甜气味
- 成熟时间：天然酿成后就很美味
- 脂肪含量：47%
- 食用方法：与正餐、洋酒一起食用
- 适合酒类：度数较低的红葡萄酒、微酸的白葡萄酒、鸡尾酒、洋酒、啤酒等

Feta Cube

费塔方干酪

把咸味很重的费塔干酪切成小方块，然后加入橄榄油、香草等一起腌制，口感独特，容易入口。

- 产地：丹麦
- 原料：牛奶、羊奶
- 形状：大颗粒
- 内里状态：柔软，便于食用
- 口感：咸、辣
- 成熟时间：4~30天
- 脂肪含量：最低50%
- 食用方法：直接食用
- 适合酒类：精选的辛辣白葡萄酒、啤酒等







Denmark Feta

丹麦费塔干酪

费塔干酪是用盐水腌制而成，咸味很重。可以用清水将表面盐分洗净，再与沙拉、意大利面、水果一起直接食用。

- 产地：丹麦
- 原料：牛奶、羊奶
- 形状：立方体
- 内里状态：水分充足，非常柔软
- 口感：咸、辣
- 成熟时间：4~30天
- 脂肪含量：最低50%
- 食用方法：清洗后与沙拉、意大利面、水果一起食用
- 适合酒类：精选的辛辣白葡萄酒等

St-Marcellin
圣马尔斯兰干酪

香甜、柔和的口感很容易入口。这是法国王室餐桌上必不可少的一款干酪。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆柱形
- 内里状态：柔软的凝乳状
- 口感：香甜、柔和
- 成熟时间：天然酿成后就很美味
- 脂肪含量：50%
- 食用方法：用于制作意大利面或甜点
- 适合酒类：辛辣的白葡萄酒或红葡萄酒





Brillat Savarin
布莱安特·萨瓦瑞恩干酪

布莱安特·萨瓦瑞恩是巴黎一家著名的干酪店。这款干酪就像奶油冰淇淋一样香甜可口、柔软嫩滑。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆柱形
- 内里状态：奶油色，凝乳状
- 口感：香气浓郁、酸味强烈
- 成熟时间：天然酿成后就很美味
- 脂肪含量：75%
- 食用方法：与芥末或咖啡一起食用
- 适合酒类：度数较低的微甜白葡萄酒

Mauri Mozzarella di Bufala Campana
马苏里拉·水牛·坎帕纳干酪



这是用水牛奶制成的纯正意大利风味鲜干酪。与其他的干酪相比，具有水分充足、香气浓郁、口感清爽等特点。

- 产地：意大利
- 原料：水牛奶
- 形状：球形
- 内里状态：纯白、柔软，很有弹性
- 口感：清爽中略带甜味或酸味
- 成熟时间：2周以内
- 脂肪含量：最低50%
- 食用方法：用于制作比萨饼或意大利面，搭配薯条一起食用
- 适合酒类：度数较低的白葡萄酒或无酒精类饮料



Mozzarella
马苏里拉干酪

“Mozzarella”在意大利语中的意思是“穿针引线”。它纯白的外观、鲜嫩的口感和清爽的酸味与任何食物都可以搭配。

- 产地：意大利
- 原料：牛奶
- 形状：球形（100克左右）
- 内里状态：非常细腻的白色凝乳状
- 口感：清爽中略带甜味或酸味
- 成熟时间：2周以内
- 脂肪含量：最低50%
- 食用方法：用于制作比萨饼或意大利面，搭配薯条一起食用
- 适合酒类：度数较低的白葡萄酒或无酒精类饮料

Banon a la feuille
巴侬栗叶干酪

这是一款由法国普罗旺斯地区的一个小镇而得名的干酪产品。用栗叶包裹并用棕榈绳固定，制作方法传统、考究。

- 产地：法国
- 原料：山羊奶
- 形状：圆盘状，用栗叶包裹
- 内里状态：柔软，结缔状
- 口感：蜂蜜的甜味、栗叶的香味和白兰地的辣味融合得恰到好处
- 成熟时间：酿成后2周左右
- 脂肪含量：50%
- 食用方法：制作比萨饼或意大利面
- 适合酒类：年轻型辛辣白葡萄酒或陈年型醇厚红葡萄酒





Banon
巴侬干酪

这款干酪具有淡淡的酸味和清爽的香味，最适合与葡萄酒搭配食用，也可以用来制作比萨饼或甜点。传统的制作方法使用栗叶做外包装。

- 产地：法国
- 原料：牛奶、山羊奶
- 形状：圆盘状
- 内里状态：柔软，结缔状
- 口感：蜂蜜的甜味、栗叶的香味和白兰地的辣味融合得恰到好处
- 成熟时间：酿成后2周左右
- 脂肪含量：50%
- 食用方法：制作比萨饼或意大利面
- 适合酒类：年轻型辛辣白葡萄酒或陈年型醇厚红葡萄酒

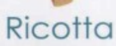


Gjetost

羊奶干酪

可以像切片面包一样切开后直接食用，口感香醇厚重。

- ●产地：挪威
- ●原料：牛奶、山羊奶
- ●形状：立方体
- ●内里状态：结缔状
- ●口感：十分香甜
- ●成熟时间：可以长期保存
- ●脂肪含量：35%
- ●食用方法：切成薄片与面包一起食用
- ●适合酒类：陈年型的红葡萄酒



Ricotta

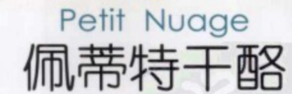
瑞克塔干酪（日式）



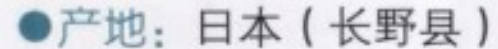
这是用乳清制成的鲜干酪。外观和豆腐很像，奶味非常浓，涂上蜂蜜或果酱后可以直接食用。

- ●产地：日本(北海道)
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●内里状态：白色，和豆腐很像
- ●口感：牛奶的甜味非常浓郁
- ●成熟时间：10天左右
- ●脂肪含量：15%~45%
- ●食用方法：制作比萨饼或意大利面
- ●适合酒类：度数较低的白葡萄酒或无酒精类饮料

Petit Nuage



佩蒂特干酪



日本长野县的清水牧场最擅长出产新鲜、清爽的干酪。这款产品的外观像云朵一样洁白，奶味浓郁。



- ●产地：日本（长野县）
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●内里状态：白色，和豆腐很像
- ●口感：牛奶的甜味非常浓郁
- ●成熟时间：天然酿成后就很美味
- ●脂肪含量：15%~45%
- ●食用方法：直接食用或制作比萨饼、意大利面
- ●适合酒类：度数较低的白葡萄酒或无酒精类饮料

Fromage Frais

白干酪（弓削牧场）

这款干酪产自位于日本六甲山北侧的弓削牧场。那里独特的自然环境赋予了它无与伦比的清爽酸味和绵长奶香。

- 产地：日本（兵库县）
- 原料：牛奶
- 形状：盛放在塑料容器中
- 内里状态：白色，奶油状，非常柔软
- 口感：清爽的酸味和牛奶的甜味
- 成熟时间：天然酿成后就很美味
- 脂肪含量：43%
- 食用方法：与蜂蜜、砂糖或甜味的水果一起食用
- 适合酒类：度数较低的白葡萄酒或无酒精类饮料





Fromage Frais

白干酪（森林农场）

用农户的新鲜牛奶精制而成，口感像酸奶一样清爽嫩滑。

- 产地：日本（茨城县）
- 原料：牛奶
- 形状：盛放在塑料容器中
- 内里状态：非常细腻的白色凝乳状
- 口感：新鲜的牛奶味道
- 成熟时间：天然酿成后就很美味
- 脂肪含量：40%
- 食用方法：添加蜂蜜、砂糖后作为餐前甜点
- 适合酒类：度数较低的白葡萄酒或无酒精类饮料



SnowBlanc FromageBlanc
雪印白干酪

清爽的酸味、浓郁的奶香、嫩滑的口感是这款产品的三大特征。精选北海道地区天然牧场中的鲜牛奶，味道纯正，适合与寿司等一起食用。

- ●产地：日本（北海道）
- ●原料：牛奶
- ●形状：盛放在塑料容器中
- ●内里状态：非常细腻的白色奶油状
- ●口感：清爽并带有鲜奶油的香甜
- ●成熟时间：天然酿成后就很美味
- ●脂肪含量：15%
- ●食用方法：与比萨饼或面包一起食用
- ●适合酒类：度数较低的白葡萄酒或红葡萄酒

SnowBlanc Mascarpone
雪印马斯卡邦干酪

这款产品在日本非常受欢迎。用北海道地区的牛奶精制而成，口感像鲜奶油一样嫩滑，最适合与寿司一起食用。

- ●产地：日本（北海道）
- ●原料：牛奶
- ●形状：盛放在塑料容器中
- ●内里状态：非常细腻的白色奶油状
- ●口感：与鲜奶油相似，非常柔和
- ●成熟时间：天然酿成后就很美味
- ●脂肪含量：25%
- ●食用方法：用来制作甜点或主食
- ●适合酒类：度数较低的白葡萄酒或清爽口感的红葡萄酒





Cottage Cream
农家奶油干酪（纯手工）

这款产品的口感独特，最适合用来制作甜点，可以体会到丰富的味道变化。

- ●产地：日本（北海道）
- ●原料：牛奶
- ●形状：盛放在塑料容器中
- ●内里状态：非常细腻的白色凝乳状
- ●口感：清爽、微酸
- ●成熟时间：天然酿成后就很美味
- ●脂肪含量：–
- ●食用方法：可用于制作甜点或主食
- ●适合酒类：度数较低的白葡萄酒或无酒精类饮料

Cottage Cheese
农家干酪

这款产品脂肪含量较低，适合与沙拉一起直接食用，味道非常鲜美，有机会的话请一定要品尝一下！

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：盛放在塑料容器中
- 内里状态：白色，豆渣状
- 口感：清爽、柔和
- 成熟时间：天然酿成后就很美味
- 脂肪含量：20%
- 食用方法：与沙拉、水果一起食用
- 适合酒类：度数较低的白葡萄酒或无酒精类饮料





Cottage Cheese
农家干酪（低糖）

这款干酪可以用来制作蛋糕，也可以与沙拉、面包一起直接食用，用途非常广。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：盛放在塑料容器中
- 内里状态：非常细腻的白色凝乳状
- 口感：清爽、柔和
- 成熟时间：天然酿成后就很美味
- 脂肪含量：20%
- 食用方法：与面包一起食用，也可用于制作甜点
- 适合酒类：度数较低的白葡萄酒或无酒精类饮料

Zao Neufchatel Cheese
藏王天然干酪

这款产品的脂肪含量只有奶油干酪的三分之二，最适合女性顾客。日本藏王牧场广阔的自然风光赋予了它独特的清爽酸味。

- 产地：日本（宫城县）
- 原料：牛奶
- 形状：奶油状
- 内里状态：细腻、柔软、均匀
- 口感：松软、微酸
- 成熟时间：天然酿成后就很美味
- 脂肪含量：22%
- 食用方法：与水果、甜点一起食用，也可用于制作甜点
- 适合酒类：度数较低的白葡萄酒或无酒精类饮料



Zao Cream Cheese

藏王奶油干酪

日本藏王牧场的天然土壤是其产品质量的最坚实保障。这款产品由新鲜的牛奶和奶油精制而成，特点鲜明，口感清爽。

- 产地：日本（宫城县）
- 原料：牛奶
- 形状：盛放在塑料容器中
- 内里状态：细腻、均匀、柔软
- 口感：清爽、嫩滑
- 成熟时间：天然酿成后就很美味
- 脂肪含量：33%
- 食用方法：与面包一起食用，也可用于制作甜点
- 适合酒类：度数较低的白葡萄酒、红葡萄酒或无酒精类饮料



Cream Cheese

奶油干酪（佐渡农场）

这款产品曾连续两年在日本干酪大赛的鲜干酪评比中获得优胜奖，是日本JA佐渡公司首屈一指的经典产品。

- 产地：日本（新潟县）
- 原料：牛奶
- 形状：盛放在塑料容器中
- 内里状态：固体奶油状
- 口感：清爽的酸味
- 成熟时间：天然酿成后就很美味
- 脂肪含量：22%
- 食用方法：用于制作比萨饼或意大利面
- 适合酒类：度数较低的白葡萄酒、红葡萄酒或无酒精类饮料

Cream Cheese

奶油干酪（新得农场）

这是日本集研发、生产于一体的新得农场的代表产品。整个生产过程全部采用手工操作，鲜嫩的口感非同寻常。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：盛放在塑料容器中
- 内里状态：固体奶油状
- 口感：清爽的酸味、浓郁的牛奶甜味
- 成熟时间：天然酿成后就很美味
- 脂肪含量：40%
- 食用方法：与蜂蜜、砂糖或果酱一起食用
- 适合酒类：洋酒



Mozzarella Cheese
藏王马苏里拉干酪

这款产品最适合用来制作比萨饼或者意大利面，它鲜嫩的口感和浓郁的奶香也可以直接食用。

- 产地：日本（宫城县）
- 原料：牛奶
- 形状：真空塑料包装
- 内里状态：柔软，有弹性
- 口感：直接食用香甜、清爽，加热后味道更好
- 成熟时间：天然酿成后就很美味
- 脂肪含量：25%
- 食用方法：直接食用。加热后制作甜点或比萨饼味道会更好
- 适合酒类：度数较低的白葡萄酒、红葡萄酒或无酒精类饮料

Mozzarella Cheese
马苏里拉干酪（兴部牧场）

这款产品产自日本北海道地区沿海的兴部牧场。选用新鲜的牛奶精制而成，提早食用味道更好。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：真空塑料包装
- 内里状态：奶油色，有弹性，柔软的纤维状
- 口感：牛奶的甜味，清爽的酸味
- 成熟时间：天然酿成后就很美味
- 脂肪含量：40%~45%
- 食用方法：与沙拉特别是薯条搭配效果最好
- 适合酒类：度数较低的白葡萄酒或无酒精类饮料



Milk Ball（Mozzarella）
马苏里拉奶球干酪

这是一款全部采用手工制作、象征着爱情圆满的干酪。它的奶香浓郁，入口后才慢慢散发出甜味，感觉很奇妙。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：真空塑料包装
- 内里状态：乳白色
- 口感：清爽、香甜
- 成熟时间：天然酿成后就很美味
- 脂肪含量：40%~45%
- 食用方法：制作比萨饼或意大利面
- 适合酒类：度数较低的白葡萄酒或无酒精类饮料

白霉干酪

White Mould

表面覆盖了一层白霉的软质干酪就是白霉干酪。随着这层白霉的繁殖，可以将干酪中的蛋白质分解，并逐渐向中心成熟。刚刚成熟的白霉干酪表层为奶油色，内里为嫩白色。随着成熟时间的延长，表层会变成橘黄色，内里会变成黄色，在切割的时候还会有液体状的物质流出。





Brie SainBenoit

布里·圣安贝努瓦干酪

这是法国国王路易十六最喜爱的一款干酪，有“干酪之王”的美誉，在世界上非常受欢迎。

- ●产地：法国
- ●原料：牛奶
- ●形状：较大的圆盘形
- ●表层状态：覆盖着一层白霉
- ●内里状态：奶油色、松软，在成熟后会变成细腻的凝乳状
- ●口感：优雅的香味和嫩滑的口感
- ●成熟时间：2~3周
- ●脂肪含量：60%
- ●食用方法：与苹果、甜点等一起食用
- ●适合酒类：陈年的红葡萄酒或口感醇厚的白葡萄酒

Petit Brie

佩蒂特·布里干酪



这是一款为家庭准备的布里干酪。它的包装和外形都非常精美，最适合家庭聚会。

- ●产地：法国
- ●原料：牛奶
- ●形状：扁平的圆盘形
- ●表层状态：覆盖着一层白霉
- ●内里状态：奶油色、松软，在成熟后会变成细腻的凝乳状
- ●口感：稳定、清淡，容易被大众接受
- ●成熟时间：2~3周
- ●脂肪含量：60%
- ●食用方法：与苹果、甜点等一起食用
- ●适合酒类：陈年的红葡萄酒或口感醇厚的白葡萄酒



Dubois Brie de Meaux

杜波伊斯·布里·莫城干酪

阿兰·杜波伊斯（Alan Dubois）是一位技艺高超的干酪师，以他的名字来命名的这款干酪口感独特、香味清爽，很适合大众的口味。

- ●产地：法国
- ●原料：牛奶
- ●形状：较大的圆盘形
- ●表层状态：覆盖着一层白霉
- ●内里状态：奶油色、松软，在成熟后会变成细腻的凝乳状
- ●口感：优雅的香味和嫩滑的口感
- ●成熟时间：最低4周
- ●脂肪含量：最低44%
- ●食用方法：与苹果、甜点等一起食用
- ●适合酒类：全天饮用的红葡萄酒或陈年的红葡萄酒

Camembert de Normandie A.O.C.
卡蒙贝尔·诺曼底干酪

以诺曼底命名的这款卡蒙贝尔干酪采用了传统的加工方法，并获得了法国原产地名称保护法（A.O.C.）的认证。它与诺曼底地区的另外一种特产“苹果酒”搭配食用口感最好。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：成熟后会变成金黄色的凝乳状
- 口感：强烈的香味
- 成熟时间：4周左右
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：与正餐、水果、甜点等一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒、辛辣的白葡萄酒、诺曼底苹果酒





Camembert Cœur de Lion
卡蒙贝尔·狮心干酪



“Cœur de Lion”在法语中的意思是“狮子的心脏”，所以，这款干酪的包装图案也是两头金色的雄狮。除了干酪之外，这个厂家生产的以苹果为原料的白兰地也非常有名。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：成熟后会变成金黄色的凝乳状
- 口感：浓郁的奶香
- 成熟时间：2周
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：与苹果、甜点等一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒

Camembert Président
卡蒙贝尔·总统干酪

这是法国国内销量最好的一款干酪。除了卡蒙贝尔这家干酪老店的过人品质，它独特的香味和口感也绝对配得上“总统”的盛名。

- ●产地：法国
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：覆盖着一层薄薄的白霉
- ●内里状态：奶油色、松软，在成熟后会变成金黄色的凝乳状
- ●口感：清爽，没有刺激性味道
- ●成熟时间：2~3周
- ●脂肪含量：45%
- ●食用方法：与苹果、甜点等一起食用
- ●适合酒类：陈年的红葡萄酒





Camembert de Campagne
卡蒙贝尔·田园干酪

“Campagne”在法语中的意思是“田园”。这款产品纯白的表层颜色和金黄的内里颜色给人一种田园的舒适感觉，最适合在早餐时食用。

- ●产地：法国
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：覆盖着一层略带橘黄色的白霉
- ●内里状态：奶油色、松软，在成熟后会变成金黄色的凝乳状
- ●口感：清爽、容易入口，随着成熟时间的延长，香味会变得越来越浓郁
- ●成熟时间：2~3周
- ●脂肪含量：45%
- ●食用方法：与苹果、甜点等一起食用
- ●适合酒类：度数较低的红葡萄酒

Camembert Chebalier
卡蒙贝尔·骑士干酪

这款产品被法国干酪协会授予“干酪骑士”的称号。无论口感还是技法都是法国顶级的水平。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：成熟后会变成金黄色的凝乳状
- 口感：香甜、清爽
- 成熟时间：2~3周
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：与苹果、甜点等一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒





Camembert Le Gaslonde A.O.C.
卡蒙贝尔·凯斯隆德干酪

这款产品曾在2004年巴黎农产品大赛中获得金奖。它以浓郁的奶香和饱满的口感为主要特征，包装上的两头小牛让人过目不忘。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：成熟后会变成金黄色的凝乳状
- 口感：优雅的香味和嫩滑的口感
- 成熟时间：3周以上
- 脂肪含量：40%~59%
- 食用方法：与甜点等一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒

Camembert Grancœar
卡蒙贝尔·金文干酪

来自诺曼底的卡蒙贝尔干酪最适合与当地的苹果酒或者陈年的葡萄酒一起食用。这款包装上的金色图案非常醒目。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：成熟后会变成金黄色的凝乳状
- 口感：新鲜、清爽
- 成熟时间：2~3周
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：与苹果、甜点一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒或口感醇厚的白葡萄酒





Camembert Mariotte
卡蒙贝尔·马里奥特干酪

这款干酪清爽的口感和独特的香味很容易被大众所接受，最适合在早餐食用。包装上微笑的庄园女孩儿的图案也很新颖。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：成熟后会变成金黄色的凝乳状
- 口感：清爽，容易入口
- 成熟时间：2~3周
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：与苹果、甜点等一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒或口感醇厚的白葡萄酒

Camembert Le Père Alexandre
卡蒙贝尔·亚历山大干酪

这款干酪将农场的丰收景色印在了外包装上，给人感觉非常亲切。它的特点是口感松软嫩滑。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：较大的圆盘形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：成熟后会变成金黄色的凝乳状
- 口感：优雅的香味和嫩滑的口感
- 成熟时间：2~3周
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：与苹果、甜点等一起食用
- 适合酒类：度数较低的红葡萄酒或白葡萄酒





Jeanne d'Arc Camembert
卡蒙贝尔·贞德干酪

这款干酪的包装图案是法国的民族英雄贞德卡门，她的牺牲地点就是诺曼底。这款干酪的特点是香味浓郁。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：成熟后会变成金黄色的凝乳状
- 口感：优雅的香味和嫩滑的口感
- 成熟时间：2~3周
- 脂肪含量：50%
- 食用方法：与苹果、甜点等一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒或口感醇厚的白葡萄酒

Camembert Charles VII
卡蒙贝尔·查尔斯七世干酪

这款干酪的外包装图案是法国国王查尔斯七世，他曾经带领法国人民击退英国军队的入侵，并结束了英法两国上百年的战争。这款干酪的口感清淡，很容易入口。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：奶油色
- 口感：没有刺激性味道，容易入口
- 成熟时间：2~3周
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：与水果、沙拉一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒或口感醇厚的白葡萄酒





Gérard Sélection Camembert
杰拉德精选卡蒙贝尔干酪

这款干酪采用密封盒储存，开启后需要立即食用。另外，即使不开启也不能长时间保存，必须放在冰箱里。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：奶油色
- 口感：略带刺激性味道
- 成熟时间：2周
- 脂肪含量：50%
- 食用方法：与水果（苹果等）、零食（坚果等）一起食用
- 适合酒类：度数较低的红葡萄酒或辛辣的白葡萄酒

Alpino
阿尔卑斯干酪

这是意大利版的卡蒙贝尔干酪。由于添加了鲜奶油，所以，拥有黄油般的嫩滑口感。

- ●产地：意大利
- ●原料：牛奶
- ●形状：小圆盘形
- ●表层状态：覆盖着一层白霉
- ●内里状态：奶油色、松软，在成熟后会变成细腻的凝乳状
- ●口感：优雅的香味和嫩滑的口感
- ●成熟时间：2周
- ●脂肪含量：60%
- ●食用方法：与全麦面包等一起食用
- ●适合酒类：度数较低的红葡萄酒





Camembert Royal
卡蒙贝尔·皇冠干酪

这款干酪的包装精致小巧，口感香醇浓厚，而且没有刺激性的味道，容易被大众接受。最好与辛辣葡萄酒一起食用。

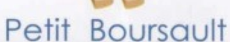
- ●产地：法国
- ●原料：牛奶
- ●形状：小圆盘形
- ●表层状态：覆盖着一层白霉
- ●内里状态：奶油色
- ●口感：清爽，容易入口，成熟时间的不同口感会略有变化
- ●成熟时间：2~3周
- ●脂肪含量：45%
- ●食用方法：与面包、沙拉等一起食用
- ●适合酒类：陈年的红葡萄酒

Chaource A.O.C.
夏乌尔斯干酪

随着成熟时间的延长，这款干酪的口感会发生微妙的变化，所以一定要等到成熟后再开启食用。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆柱形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：松软，带有细小的颗粒
- 口感：香味浓郁，口感清爽
- 成熟时间：3~4周
- 脂肪含量：最低50%
- 食用方法：与苹果、面包等一起食用
- 适合酒类：辛辣的白葡萄酒或香槟





Petit Boursault
佩蒂特·布尔梭干酪

这款干酪建议在成熟之前提早食用。它在牛奶中添加了鲜奶油，所以最好在成熟之前感受清爽的味道。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆柱形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：奶油色
- 口感：嫩滑、清爽的酸味，随着成熟时间的延长香味会越来越浓郁
- 成熟时间：2周
- 脂肪含量：70%
- 食用方法：与水果、面包等一起食用，可以代替黄油
- 适合酒类：甜味的白葡萄酒或度数较低的红葡萄酒

Baraka
幸运干酪

这款马蹄形的干酪在法国被视为是幸运的象征，最适合作为礼品赠送给亲朋好友。

- ●产地：法国
- ●原料：牛奶
- ●形状：马蹄形
- ●表层状态：覆盖着一层像羊毛一样的白霉
- ●内里状态：奶油色，松软
- ●口感：像黄油一样嫩滑并带有清爽的酸味
- ●成熟时间：2周
- ●脂肪含量：70%
- ●食用方法：与苹果、葡萄等水果一起食用
- ●适合酒类：度数较低的红葡萄酒或辛辣的白葡萄酒





Saint André
圣安德烈干酪

雪白的圣安德烈干酪拥有黄油般的浓郁奶香和奶油般的嫩滑口感。这款产品主要用于出口，在美国的销量非常好。

- ●产地：法国
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆柱形
- ●表层状态：覆盖着一层纯白色的白霉
- ●内里状态：奶油色，松软
- ●口感：清爽、嫩滑
- ●成熟时间：2周
- ●脂肪含量：75%
- ●食用方法：与苹果、面包等一起食用
- ●适合酒类：辛辣的白葡萄酒、口感醇厚的白葡萄酒或度数较低的红葡萄酒

Pavé d'Affinois
石板立方体干酪

“Pavé ”在法语中的意思是“石板”。这款外形类似石板的方形干酪将牛奶的营养成分充分吸纳。随着成熟时间的延长，口感会越来越好。

- 产地：德国
- 原料：牛奶
- 形状：立方体
- 表层状态：成熟后会变成茶褐色
- 内里状态：成熟后会流出黄色的液体状物质
- 口感：成熟时间较短时口味清淡，之后香味会越来越浓郁
- 成熟时间：2~5周
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：与面包、果酱等一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒、口感醇厚的白葡萄酒或辛辣的白葡萄酒





Coulommiers
克仑米尔干酪

这款干酪在法国被称为“布里干酪的小兄弟”。它是布里家族中形状最小的一款，以原产地克仑米尔的名字来命名。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：奶油色、松软
- 口感：新鲜、清爽的酸味
- 成熟时间：3~4周
- 脂肪含量：50%
- 食用方法：与水果、面包等一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒或口感醇厚的红葡萄酒

Coutances
沽董干酪

沽董是诺曼底的一个小镇。这款同名的干酪在年轻人中非常受欢迎，它添加了鲜奶油，口感清爽，味道特别。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆柱形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：成熟后会变成金黄色的凝乳状
- 口感：新鲜、清爽的酸味
- 成熟时间：3~4周
- 脂肪含量：60.5%
- 食用方法：与苹果、甜点等一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒







Caprice des Dieux
卡普里斯天神干酪

“Caprice des Dieux”在法语中是“天神”的意思。它采用椭圆形的外观设计，给人的感觉就像天使一样可爱迷人，最适合刚刚接触干酪的朋友。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：椭圆形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：奶油色
- 口感：像黄油一样的醇厚口感并带有清爽的酸味
- 成熟时间：2周
- 脂肪含量：60%
- 食用方法：与水果、沙拉等一起食用
- 适合酒类：度数较低的红葡萄酒或清淡的白葡萄酒

Saint Aubin
圣欧班干酪

圣欧班是法国一个小村庄的名字，它以生产高品质的葡萄酒而举世闻名。这款干酪最好搭配当地的葡萄酒一起食用。

- ●产地：法国
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：覆盖着一层白霉
- ●内里状态：成熟后会变得松软
- ●口感：清爽、容易入口
- ●成熟时间：2周
- ●脂肪含量：60%
- ●食用方法：与水果、沙拉等一起食用
- ●适合酒类：陈年的红葡萄酒或口感醇厚的白葡萄酒





Bonifaz (Green Pepper)
布尔戈斯青椒干酪

这款干酪出自德国，它采用传统的加工方法，在德国排名第一，深受当地人们的喜爱。

- ●产地：德国
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：覆盖着一层白霉
- ●内里状态：奶油色，松软，带有青椒
- ●口感：清爽、容易入口并带有青椒的辣味
- ●成熟时间：1~3周
- ●脂肪含量：70%
- ●食用方法：与水果、面包等一起食用
- ●适合酒类：甜味的白葡萄酒或啤酒

Mottin Charentais

莫顿·夏朗德干酪

这款包装上的母牛图案很容易让人联想到广阔的牧场。它拥有浓郁的香味和奶油口感，最适合搭配葡萄酒一起食用。

- ●产地：法国
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆柱形
- ●表层状态：覆盖着一层白霉
- ●内里状态：成熟后会变成金黄色的凝乳状
- ●口感：黄油般的嫩滑口感、微弱的刺激性香味
- ●成熟时间：2~3周
- ●脂肪含量：65%
- ●食用方法：与水果一起食用
- ●适合酒类：陈年的红葡萄酒或辛辣的白葡萄酒



White Castello

白色城堡干酪

这是产自丹麦的著名干酪品牌，具有柔和的口感和清爽的香味，非常容易入口，为大众所喜爱。

- ●产地：丹麦
- ●原料：牛奶
- ●形状：半圆盘形
- ●表层状态：覆盖着一层白霉
- ●内里状态：奶油色
- ●口感：柔和的口感、清爽的酸味，随着成熟时间的延长口味会越来越重
- ●成熟时间：2周
- ●脂肪含量：70%
- ●食用方法：与水果、甜点等一起食用
- ●适合酒类：度数较低的红葡萄酒

Carre de Bretagne
卡尔布列塔尼干酪

“Carre”在法语中是四角形的意思，所以，这也是一款非常罕见的四角形干酪。切开之后会呈现出黄油般的颜色和浓郁的奶香，不过口感却非常清爽。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：四角形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：黄油般的奶油色
- 口感：清爽、容易入口
- 成熟时间：2周
- 脂肪含量：50%
- 食用方法：作为正餐
- 适合酒类：度数较低的红葡萄酒





Brebicet
布鲁比斯干酪

这是一款用羊奶制成的白霉干酪，非常稀有，以悠远、绵长的回味为最主要特征。与葡萄酒搭配食用会让葡萄酒的口感特点更加突出。

- 产地：法国
- 原料：羊奶
- 形状：立方体
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：奶油色
- 口感：白霉的香味和羊奶的香味融合在一起，醇厚、绵长
- 成熟时间：2周
- 脂肪含量：45%~50%
- 食用方法：与水果、面包等一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒或红茶

Yukijirushi Hokkaido Camembert

卡蒙贝尔·北海道雪印干酪



这款干酪以日本北海道新鲜的牛奶为原料，经过很长的成熟时间精制而成。它嫩滑的口感与悠远的香味总会让人印象深刻。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：松软，奶油色
- 口感：清爽，没有异味
- 成熟时间：大约20天
- 脂肪含量：26%
- 食用方法：直接食用
- 适合酒类：度数较低的红葡萄酒或口感醇厚的白葡萄酒



Yukijirushi Hokkaido Camembert

卡蒙贝尔·北海道雪印干酪（独立包装）

这款产品采用独立包装，省去了切割的烦琐。在品尝的时候只要撕开表面的锡纸就可以，非常方便实用。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形、6等分
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：非常柔软
- 口感：新鲜、清爽，没有异味
- 成熟时间：大约20天
- 脂肪含量：26%
- 食用方法：直接食用或者与水果、面包等一起食用
- 适合酒类：度数较低的红葡萄酒或口感醇厚的白葡萄酒

Sakura
樱花干酪

这款产品在2004年瑞士举办的第三届国际干酪大赛中获得金奖，在此之前的第二届大赛中也曾获得银奖。这款干酪可以让人感受到樱花的清香与甜美，可谓色香味俱全。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：小圆盘形
- 表层状态：覆盖着一层酵母成熟后的天然白霉
- 内里状态：白色，非常柔软，成熟后会变成金黄色的凝乳状
- 口感：会散发出淡淡的樱花香
- 成熟时间：大约10天
- 脂肪含量：48%
- 食用方法：直接食用
- 适合酒类：辛辣的红葡萄酒或口感醇厚的白葡萄酒





Sasayuki
青竹干酪

这款干酪用青绿色的竹叶作为包装，很容易让人联想到日本北海道的雪景。竹叶不仅营养成分高，还具有催化作用，所以，这款干酪可以让人感受到独特的清凉口感。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：白色，非常柔软，成熟后会变成金黄色的凝乳状
- 口感：白霉特有的香味，随着成熟时间的延长口味会越来越重
- 成熟时间：40~60天
- 脂肪含量：45%~48%
- 食用方法：直接食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒

Camembert Hayakita

卡蒙贝尔·早来町干酪

使用日本北海道早来町天然牧场的新鲜牛奶为材料，由技术熟练的师傅手工制成。曾在“第一届日本天然干酪大赛”中获得特别奖。

- ●产地：日本（北海道）
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：覆盖着一层白霉
- ●内里状态：柔软，奶油色（加热杀菌）
- ●口感：清爽、嫩滑，没有异味
- ●成熟时间：3~4周
- ●脂肪含量：42%
- ●食用方法：与水果（苹果、葡萄等）、面包一起食用
- ●适合酒类：度数较低的红葡萄酒





Smoke Camembert

卡蒙贝尔熏制干酪

这是日本第一款研制成功的熏制卡蒙贝尔。既没有破坏卡蒙贝尔干酪本身的香味，又添加了独特的熏制口感，在“第四届日本天然干酪大赛”中获得优秀奖。

- ●产地：日本（北海道）
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：烟熏后的白霉的颜色
- ●内里状态：柔软，奶油色
- ●口感：能够增加食欲的烟熏香
- ●成熟时间：3~4周
- ●脂肪含量：42%
- ●食用方法：与甜点等一起食用
- ●适合酒类：度数较低的红葡萄酒、辛辣的白葡萄酒、日本的清酒、烧酒等

Maison de Pierre
拉阿皮埃尔干酪

这款产品参照法国著名的布里干酪的加工方法，在口感方面做了些改进，要更清淡一些。“Maison de Pierre”在法语中的意思是干酪的加工场所。

- ●产地：日本（北海道）
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：覆盖着一层白霉
- ●内里状态：柔软，奶油色
- ●口感：清爽、较咸
- ●成熟时间：1个月
- ●脂肪含量：34.8%
- ●食用方法：直接食用
- ●适合酒类：红葡萄酒







Sepia
褐色干酪

这款产品在卡蒙贝尔干酪中加入了墨鱼，它褐色的内里和白色的表层很容易让人想起日本北海道冬季被白雪覆盖的肥沃土地。

- ●产地：日本（北海道）
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：覆盖着一层白霉
- ●内里状态：柔软，暗褐色
- ●口感：白霉的味道较重，成熟后墨鱼的味道会加重
- ●成熟时间：1个月
- ●脂肪含量：26.9%
- ●食用方法：直接食用或放进微波炉里加热
- ●适合酒类：甜味的白葡萄酒

Natural Cheese Carre
卡尔天然干酪

这款产品使用日本北海道的天然泉水，逐块精细加工而成。没有添加任何辅助材料，是纯天然产品。

- ●产地：日本（北海道）
- ●原料：牛奶
- ●形状：正方形
- ●表层状态：覆盖着一层白霉
- ●内里状态：奶油色
- ●口感：清爽，随着成熟时间的延长口味会加重
- ●成熟时间：20~55天
- ●脂肪含量：45%~50%
- ●食用方法：放进冰箱冷藏后直接食用
- ●适合酒类：酸味较重的红葡萄酒





Natural Cheese
天然干酪

这款产品采用法国的干酪加工技术，在成熟之前就上市销售，可以根据自己的口味增加成熟时间。

- ●产地：日本（北海道）
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：覆盖着一层白霉
- ●内里状态：奶油色
- ●口感：醇厚，随着成熟时间的延长口味会加重
- ●成熟时间：20~25天
- ●脂肪含量：45%~50%
- ●食用方法：放进冰箱冷藏后直接食用
- ●适合酒类：酸味较重的红葡萄酒

Natural Cheese Oikomi
老古味天然干酪

这款产品拥有半硬质干酪般的醇厚口感，“老古味”（Oikomi）是工厂所在地的名字。

- ●产地：日本（北海道）
- ●原料：牛奶
- ●形状：四角形
- ●表层状态：覆盖着一层白霉
- ●内里状态：奶油色，半硬质
- ●口感：醇厚，随着成熟时间的延长口味会加重
- ●成熟时间：20~60天
- ●脂肪含量：45%~50%
- ●食用方法：放进冰箱冷藏后直接食用
- ●适合酒类：酸味较重的红葡萄酒或辛辣的白葡萄酒



Ashoro Camembert
足寄干酪

这款产品来自日本的足寄湖牧场，它与普通的卡蒙贝尔干酪的口感差异较大，值得品尝。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：柔软，奶油状
- 口感：清爽
- 成熟时间：2~3周
- 脂肪含量：45%~50%
- 食用方法：与水果、面包等一起食用
- 适合酒类：辛辣的白葡萄酒





Kakuya's Camembert
卡蒙贝尔·角谷干酪

这款产品曾在“第一届日本天然干酪大赛”中获得优秀奖，它的每一块干酪都是由技师精心加工的，无论原料还是加工方法都是一流的。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：奶油色
- 口感：新鲜的牛奶味道
- 成熟时间：2~3周
- 脂肪含量：45%~50%
- 食用方法：直接食用
- 适合酒类：辛辣的白葡萄酒、香槟

Camembert Retara
卡蒙贝尔·瑞塔拉干酪

这款干酪完全由手工制成，它的口味清爽、香味独特。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：奶油色
- 口感：清爽、松软
- 成熟时间：大约30天
- 脂肪含量：45%~50%
- 食用方法：直接食用
- 适合酒类：酸味较重的红葡萄酒、辛辣的白葡萄酒



Camembert Cheese

卡蒙贝尔干酪（佐渡农场）

这款干酪选用日本佐渡岛天然牧场的新鲜牛奶为原料，加重了盐味，覆盖了刺激性的香味，适合大众的口味。

- ●产地：日本（新潟县）
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：覆盖着一层白霉
- ●内里状态：随着成熟时间的延长会越来越柔软
- ●口感：较咸，没有异味，容易入口
- ●成熟时间：21天
- ●脂肪含量：26.2%
- ●食用方法：作为甜点直接食用
- ●适合酒类：度数较低的白葡萄酒或红葡萄酒





Camembert Cheese

藏王卡蒙贝尔干酪

这款产品口感柔和、香味浓郁，与葡萄酒搭配食用效果会更好。

- ●产地：日本（宫城县）
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：覆盖着一层白霉
- ●内里状态：柔软，奶油状
- ●口感：卡蒙贝尔干酪特有的香味
- ●成熟时间：2~3周
- ●脂肪含量：23%
- ●食用方法：切开后与水果、面包等一起食用
- ●适合酒类：白葡萄酒、红葡萄酒、啤酒

Camembert Cheese

卡蒙贝尔干酪（黑松内农场，新鲜）

这款干酪选用日本北海道黑松内町的优质牛奶，最大限度地将大自然的口感浓缩进来。口感清爽，香味适中，适合大众的口味。

- ●产地：日本（北海道）
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：覆盖着一层白霉
- ●内里状态：柔软，奶油状，有弹性
- ●口感：由于只使用特定农户的牛奶，所以奶香浓郁、回味悠远
- ●成熟时间：20天
- ●脂肪含量：58%
- ●食用方法：直接食用或与水果、面包等一起食用
- ●适合酒类：辛辣的白葡萄酒或红葡萄酒



Camembert Cheese
卡蒙贝尔干酪（乌木牧场）



这款产品来自日本北海道地区拥有悠久历史的乌木牧场，完全采用手工加工，可以说是逐块地精制而成。

- ●产地：日本（北海道）
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：覆盖着一层白霉
- ●内里状态：奶油色
- ●口感：清爽
- ●成熟时间：1个月
- ●脂肪含量：45%~50%
- ●食用方法：直接食用或与水果、面包等一起食用
- ●适合酒类：度数较低的白葡萄酒或红葡萄酒



Higashimokoto Camembert Cheese
卡蒙贝尔手工干酪

这款产品曾在"第一届日本天然干酪大赛"中获得优秀奖。在"奶牛比人还要多"的日本北海道地区，干酪的生产十分盛行，它就来自土壤肥沃的东藻琴村。

- ●产地：日本（北海道）
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：覆盖着一层白霉
- ●内里状态：成熟后会变成金黄色的凝乳状
- ●口感：清爽、柔软，成熟后酸味会加重，也会出现刺激性的香味
- ●成熟时间：4周
- ●脂肪含量：33.5%
- ●食用方法：与水果、面包等一起食用
- ●适合酒类：红葡萄酒

Camembert Cheese
卡蒙贝尔干酪（黑松内农场，成熟）

这款干酪挑选当地的新鲜牛奶和白霉等乳酸菌精制而成，是纯天然产品。

- ●产地：日本（北海道）
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：覆盖着一层白霉
- ●内里状态：柔软、奶油状
- ●口感：成熟后酸味会加重，加热后会出现浓郁的奶香
- ●成熟时间：3~4周
- ●脂肪含量：45%~50%
- ●食用方法：直接食用或与水果、面包等一起食用
- ●适合酒类：陈年的红葡萄酒



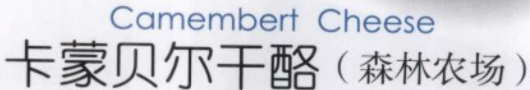
Camembert Cheese

卡蒙贝尔干酪（弓削牧场）



这款产品来自日本环境优美的弓削牧场，口感清爽，没有刺激性香味，最适合刚刚接触干酪的朋友。

- 产地：日本（兵库县）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 内里状态：松软，成熟后会有液体状的物质流出
- 口感：香甜，随着成熟时间的延长会出现刺激性的香味
- 成熟时间：大约1个月
- 脂肪含量：47%
- 食用方法：直接食用
- 适合酒类：白葡萄酒



Camembert Cheese

卡蒙贝尔干酪（森林农场）



森林博物馆的图案象征着这款产品的天然加工场所。它严格筛选当地的新鲜牛奶和白霉等乳酸菌，生产工艺非常考究。

- 产地：日本（茨城县）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：奶油色，松软
- 口感：随着成熟时间的延长会出现刺激性的香味，加热后会出现浓郁的奶香
- 成熟时间：3~4周
- 脂肪含量：45%~50%
- 食用方法：直接食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒



Natural Handmade Camembert Yakumo

卡蒙贝尔·八云町手工天然干酪

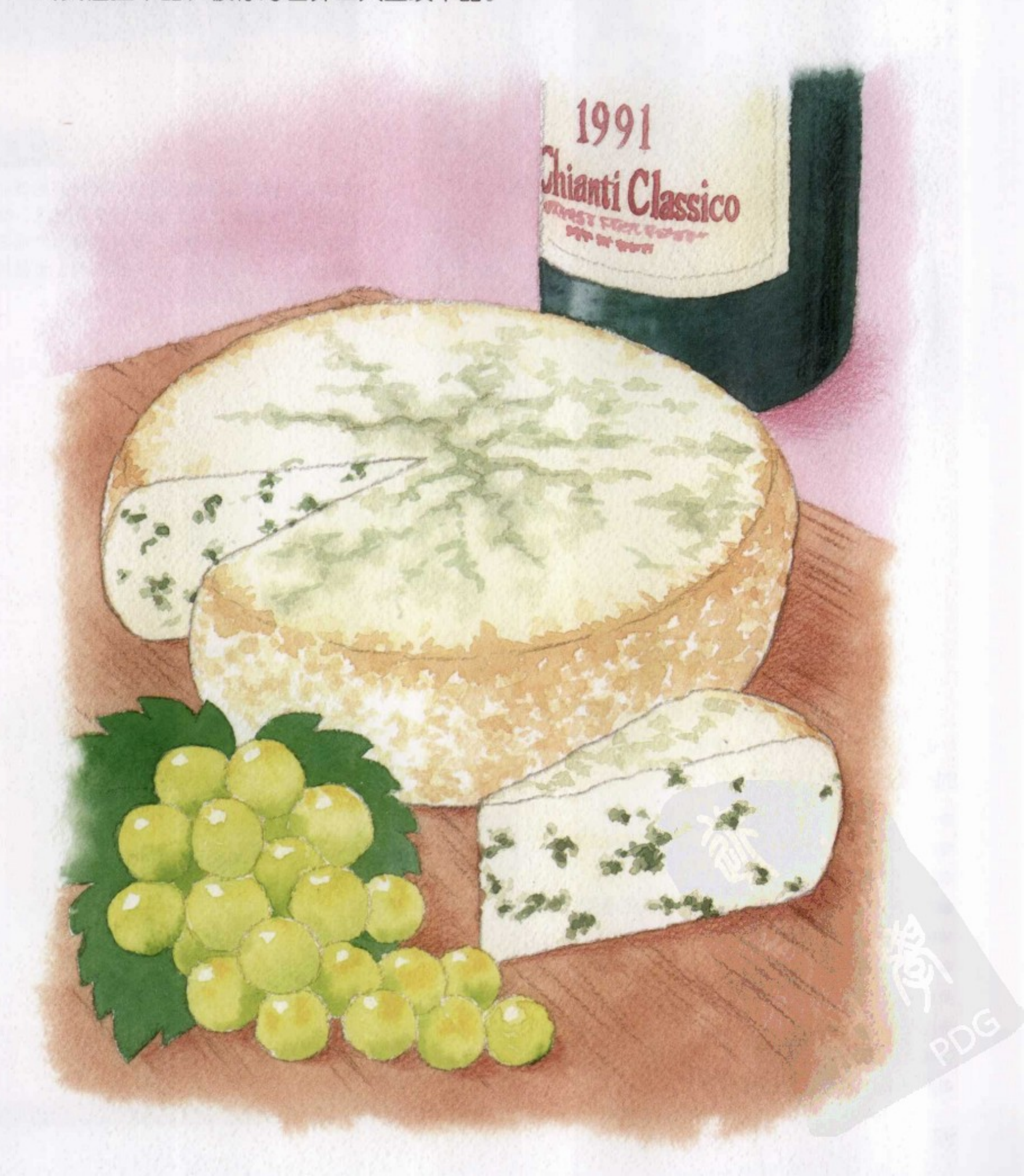
八云町干酪厂的规模虽小，却有很长的历史，在日本也非常有名。这款产品没有添加任何成分，完全依靠新鲜牛奶天然成熟。在清爽的酸味中掺杂着优雅的奶香，很容易被大众接受。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：奶油色
- 口感：清爽、香甜，随着成熟时间的延长会出现刺激性的香味
- 成熟时间：1个月
- 脂肪含量：45%~50%
- 食用方法：直接食用
- 适合酒类：陈年的白葡萄酒

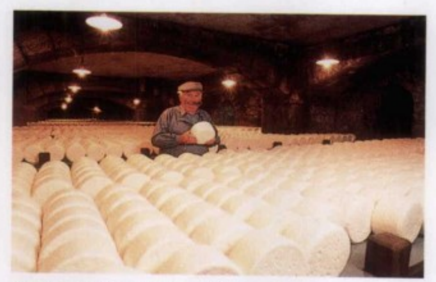
蓝纹干酪

Blue Mould

蓝纹干酪又叫做青霉干酪，它的口感独特，味道浓重，要吃过几次才能适应。其中最有名的产品是法国的洛克福干酪、英国的斯蒂尔顿干酪和意大利的戈贡佐拉干酪，被称为世界三大蓝纹干酪。







洛克福干酪是在法国洛克福地区特有的低温窑洞中经过3个月以上的时间孕育而成，受到法国历代王室的青睐，是《法国原产地名称保护法》认证的第一个干酪品牌，也是世界三大蓝纹干酪品牌之一

Roquefort

洛克福干酪

蓝霉的味道与醇厚的奶香完美地融合在一起，悠长的美味让人难忘。“洛克福”同时也是出产地的名字。

- ●产地：法国
- ●原料：羊奶
- ●形状：圆柱形
- ●表层状态：水分较多，附有一层茶色薄膜
- ●内里状态：和大理石相似
- ●口感：独特的浓郁奶香
- ●成熟时间：3~5个月
- ●脂肪含量：52%
- ●食用方法：作为正餐
- ●适合酒类：陈年的红葡萄酒



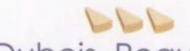
Gorgonzola

戈贡佐拉干酪（意式）

这是意大利的代表性干酪产品，起源于9世纪后半期。作为世界三大蓝纹干酪品牌之一，我们可以从中感受到来自阿尔卑斯山脉的原生态美味。随着成熟时间的推进，蓝霉的味道会越来越重。

- ●产地：意大利
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆柱形
- ●表层状态：附有一层茶红色的薄膜
- ●内里状态：松软，带有青绿色的霉类物质
- ●口感：在浓郁的奶香中渗透出少许特有的蓝霉味道
- ●成熟时间：3个月
- ●脂肪含量：48%~53%
- ●食用方法：与意大利面、沙拉一起食用
- ●适合酒类：陈年的红葡萄酒





Dubois Roquefort

杜博斯·洛克福干酪

这是路易十四时期（1643—1715年）法国宫廷餐桌上必不可少的一款蓝纹干酪。

- ●产地：法国
- ●原料：羊奶
- ●形状：圆柱形
- ●表层状态：水分较多，附有一层茶色薄膜
- ●内里状态：和大理石相似
- ●口感：咸味较重，奶香浓郁
- ●成熟时间：3~5个月
- ●脂肪含量：52%
- ●食用方法：与面包、意大利面或寿司一起食用
- ●适合酒类：陈年的红葡萄酒

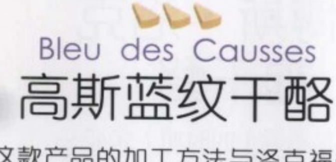


Stilton
斯蒂尔顿干酪

这款产品以浓郁的奶香和个性十足的蓝霉风味为最主要特征。作为世界三大蓝纹干酪品牌之一，曾经被包括英国女王伊丽莎白二世在内的很多王公贵族所喜爱。

- 产地：英国
- 原料：牛奶
- 形状：圆柱形
- 表层状态：附有茶色薄膜
- 内里状态：黄色，带有霉状物质
- 口感：强烈的咸辣并带有少许甜味
- 成熟时间：4~6个月
- 脂肪含量：50%
- 食用方法：与葡萄酒或香甜酒一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒、香甜酒





Bleu des Causses
高斯蓝纹干酪

这款产品的加工方法与洛克福干酪比较相似，所以又被称为牛奶版的洛克福。它的特点是有冬夏的差异，夏天的产品脂肪含量较高，冬天的产品蓝霉味道浓郁。

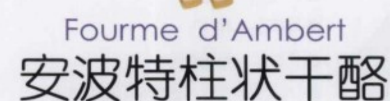
- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆柱形
- 表层状态：附有一层茶色薄膜
- 内里状态：和大理石相似
- 口感：略带发霉的气味，较咸，奶香浓郁
- 成熟时间：大约3个月
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：添加调味品后作为正餐食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒或甜味的白葡萄酒

Bleu d'Auvergne
奥弗涅蓝纹干酪



这款干酪产自法国的奥弗涅地区，在坚硬的表皮里面有很多像大理石一样的蓝霉，形成了独特的牛奶香与蓝霉香。

- ●产地：法国
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆柱形
- ●表层状态：覆盖着青黑色的蓝霉
- ●内里状态：奶油色，带有很多蓝霉
- ●口感：特有的刺激性香味
- ●成熟时间：3个月
- ●脂肪含量：50%
- ●食用方法：作为正餐
- ●适合酒类：陈年的红葡萄酒



Fourme d'Ambert
安波特柱状干酪

在保留清爽口味的同时又增加了少许蓝霉香，很容易被人们接受。安波特（Ambert）是法国的地名，“Fourme”在法语中的意思是“形状”。这款产品又被人们称为“高贵的蓝纹干酪”。

- ●产地：法国
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆柱形
- ●表层状态：覆盖着土红色的薄膜
- ●内里状态：带有很多青绿色的蓝霉
- ●口感：微苦，特有的蓝霉味道
- ●成熟时间：3个月
- ●脂肪含量：50%
- ●食用方法：作为正餐
- ●适合酒类：陈年的红葡萄酒

Saint Agur

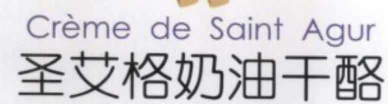
圣艾格干酪



法国奥弗涅地区的干酪总是会带有一种特殊的蓝霉香味。这款产品的盐分控制得很好，奶香浓郁，很容易被接受。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆柱形
- 表层状态：清洗后与内里一样
- 内里状态：在乳白色的结缔状物质中带有很多蓝霉
- 口感：柔和、清爽、微酸
- 成熟时间：2~3个月
- 脂肪含量：60%
- 食用方法：加入调料后与面包一起食用
- 适合酒类：度数较低的红葡萄酒





Crème de Saint Agur

圣艾格奶油干酪

这是由一款牛奶制成的蓝纹干酪，它的特点是没有表皮。与上面的圣艾格干酪相比，几乎没有刺激性味道，口感清爽，最适合刚接触干酪的人。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：豆腐状
- 内里状态：柔软的凝乳状
- 口感：柔和、清爽
- 成熟时间：2~3个月
- 脂肪含量：55%
- 食用方法：与意大利面、寿司、沙拉等一起食用
- 适合酒类：度数较低的红葡萄酒

Bavaria Blue
巴伐利亚蓝纹干酪

这款产品是在蓝纹干酪的周围包裹了一层白霉，这种加工方法最早出现在德国。由于在原料中添加了奶油，所以口感嫩滑，回味悠长。

- 产地：德国
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：乳白色，带有很多蓝霉
- 口感：独特的蓝霉香味，容易入口
- 成熟时间：2周后即可食用，6~8周后味道更好
- 脂肪含量：70%
- 食用方法：与面包、沙拉等一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒





Cambozola
康宝诺拉蓝纹干酪

这又是一款表层附有白霉的德国产品。它给人的感觉就像是在卡蒙贝尔干酪（Camembert）的周围包裹了一层戈贡佐拉干酪（Gorgonzola），味道非常鲜美。“Cambozola”的名字也是这两款干酪的结合。

- 产地：德国
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：带有少许蓝霉
- 口感：清爽，蓝霉香味较轻
- 成熟时间：4~5周
- 脂肪含量：70%
- 食用方法：与面包、沙拉等一起食用
- 适合酒类：甜味的葡萄酒

Creme Royale
皇家蓝纹干酪

这款产品以半圆形的造型为最主要特征，表皮附有一层白霉。由于在鲜奶中添加了奶油，所以脂肪含量较高。白霉与蓝霉的混合也让口感十分醇厚。

- 产地：丹麦
- 原料：牛奶
- 形状：半圆盘形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：奶油色，带有少许蓝霉
- 口感：柔和、清爽，不喜欢蓝霉味道的人也很容易接受
- 成熟时间：3~4周
- 脂肪含量：70%
- 食用方法：作为正餐
- 适合酒类：度数较低的红葡萄酒





Danablue
丹麦蓝纹干酪

这款产品与法国的洛克福干酪非常相似。它的蓝霉味道浓郁，喜欢这种口感的人可以好好享用。

- 产地：丹麦
- 原料：牛奶
- 形状：圆柱形
- 表层状态：清洗后与内里一样
- 内里状态：在乳白色的结缔状物质中带有很多青绿色的蓝霉
- 口感：咸味较重，独特的蓝霉香味，刺激性较小
- 成熟时间：1~2个月
- 脂肪含量：50%
- 食用方法：与意大利面、面包等一起食用
- 适合酒类：度数较高的红葡萄酒

Bresse Bleu
布列斯蓝纹干酪

法国布列斯地区的干酪产品。白霉的清爽与蓝霉的盐分完美地结合在一起，口感很不错。在法国大革命时期，很难买到意大利的戈贡佐拉干酪，所以经常会用这款产品来代替。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆柱形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：有弹性，带有少许蓝霉
- 口感：以白霉的香味为主、略带蓝霉的味道
- 成熟时间：1~2个月
- 脂肪含量：55%
- 食用方法：切开后直接食用
- 适合酒类：度数较低的红葡萄酒





Gérard Sélection Fromage Bleu
精选蓝纹干酪

在蓝霉特有的刺激性香味中透出淡淡的白霉清香，口感很好，销量也不错。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：在白霉中带有少许蓝霉
- 口感：白霉香味与蓝霉香味的完美结合
- 成熟时间：10~14天
- 脂肪含量：57%
- 食用方法：切开后直接食用
- 适合酒类：度数较低的红葡萄酒

Tendre Bleu

招牌蓝纹干酪

这是在白霉干酪中加入蓝霉让其发酵成熟后的产品。“Tendre Bleu”在法语中的意思是优雅的蓝色，所以这款产品的口味也和名字一样柔和，很容易被人们接受。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆柱形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：带有少许蓝霉
- 口感：蓝霉口味较轻、没有刺激性味道
- 成熟时间：3~4周
- 脂肪含量：60%
- 食用方法：与面包、意大利面等一起食用
- 适合酒类：度数较低的红葡萄酒







Blue Loaf

蓝块点心干酪

这款产品中的蓝霉数量较少，但是刺激性味道却异常的浓郁，和其他的蓝纹干酪有明显的差别。

- 产地：丹麦
- 原料：牛奶
- 形状：长方形
- 表层状态：与内里一样
- 内里状态：蓝霉较多，和大理石相似
- 口感：脂肪偏高、蓝霉的刺激性香味较重
- 成熟时间：1~2个月
- 脂肪含量：60%
- 食用方法：与面包、意大利面等一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒、香甜酒等

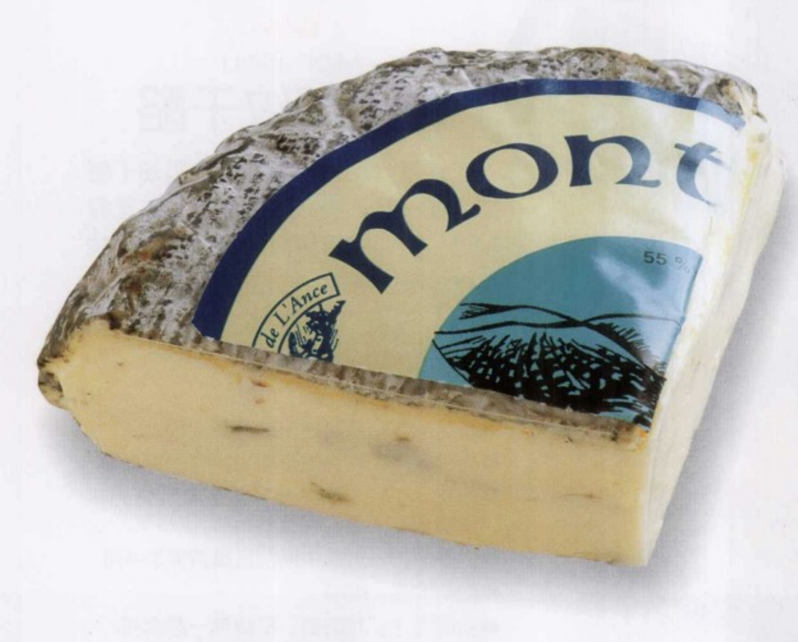
Blu di Capra
山羊奶蓝纹干酪

这是用山羊奶制成的蓝纹干酪，比较少见，以强烈的奶香和刺激性的蓝霉味道为主要特征。

- 产地：意大利
- 原料：牛奶、山羊奶
- 形状：圆柱形
- 表层状态：无（图片中的黑色部分为包装纸的残留）
- 内里状态：蓝霉非常多
- 口感：微甜，山羊奶的香味浓郁
- 成熟时间：3个月以上
- 脂肪含量：–
- 食用方法：作为正餐
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒



Montbriac
蒙特布亚克蓝霉干酪



出自法国奥弗涅地区，以表面覆盖的草木灰为最大特征。虽然这个品牌的历史不是很长，不过其独特的香味和口感却让它的销量连年上升。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：覆盖着一层草木灰
- 内里状态：带有少许蓝霉
- 口感：脂肪含量很高但是蓝霉味道较轻，香味独特，容易入口
- 成熟时间：4~5周
- 脂肪含量：55%
- 食用方法：作为正餐
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒

Blue'n Oil
橄榄油蓝纹干酪

这款产品是将蓝纹干酪切成小块，然后放进橄榄油中腌制而成的。蓝霉的特殊味道融进橄榄油中，形成独特的嫩滑口感。

- 产地：丹麦
- 原料：牛奶
- 形状：小块状
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：柔软，奶油色，带有少许蓝霉
- 口感：清爽的香味中略带一些蓝霉的味道
- 成熟时间：1~2个月
- 脂肪含量：50%
- 食用方法：与沙拉、意大利面等一起食用
- 适合酒类：甜味的白葡萄酒、陈年的红葡萄酒





Mar Bleu
奶油蓝纹干酪

这款产品将蓝纹干酪与奶油干酪结合在一起，类似的加工方法不是很常见。奶油的香甜把蓝霉的刺激性味道掩盖得非常好，口感也很不错。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：豆腐状
- 表层状态：像奶油干酪一样柔软
- 内里状态：在奶油干酪中带有少许蓝霉
- 口感：奶油干酪的甜味与蓝霉独特的味道融合在一起，很容易入口
- 成熟时间：形成中间的蓝霉需要3~4周
- 脂肪含量：65%
- 食用方法：与面包、核桃等一起食用
- 适合酒类：度数较低的红葡萄酒

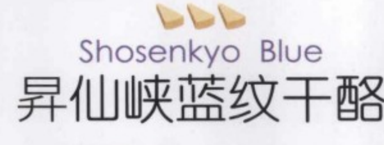
Gorgonzola Megumi

戈贡佐拉干酪（日式）

这是意大利著名的蓝纹干酪品牌，有两款产品，可以根据对蓝霉口味的接受程度自由选择。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：圆柱形
- 表层状态：自然生成的表皮
- 内里状态：带有少许蓝霉
- 口感：盐分控制得较好，容易入口
- 成熟时间：1.5~3个月
- 脂肪含量：–
- 食用方法：制作比萨饼或烩面
- 适合酒类：甜味的白葡萄酒、陈年的红葡萄酒



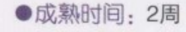


Shosenkyo Blue

昇仙峡蓝纹干酪

这款蓝纹干酪的口感平衡控制得非常好，很容易入口，不喜欢蓝霉口味的人也可以尝试一下。

- 产地：日本（山梨县）
- 原料：牛奶
- 形状：圆柱形
- 表层状态：清洗后与内里一样
- 内里状态：柔软，带有少许蓝霉，和大理石相似
- 口感：盐分控制得较好，味道清淡
- 成熟时间：2个月以上
- 脂肪含量：50%
- 食用方法：作为零食或甜点
- 适合酒类：甜味的白葡萄酒、陈年的红葡萄酒

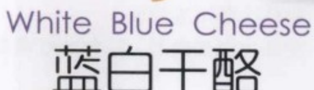


Onnetoh Blue
远内多手工蓝纹干酪



这款产品是在卡蒙贝尔干酪中加入蓝霉，让其自然发酵，从里向外成熟，口感当然与众不同。

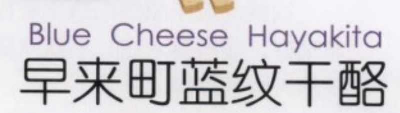
- ●产地：日本（北海道）
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：覆盖着一层白霉
- ●内里状态：柔软、奶油色、带有少许蓝霉
- ●口感：清爽的香味中略带一些蓝霉的味道
- ●成熟时间：2周
- ●脂肪含量：45%
- ●食用方法：与全麦面包等一起食用
- ●适合酒类：甜味的白葡萄酒、陈年的红葡萄酒



White Blue Cheese
蓝白干酪

这款产品将“干酪女王”卡蒙贝尔干酪与“干酪之王”蓝纹干酪用特殊的方法结合在一起，口感独特，香味悠远。

- ●产地：日本（北海道）
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆柱形
- ●表层状态：覆盖着一层白霉
- ●内里状态：蓝霉较多，和大理石相似
- ●口感：蓝纹干酪独特的香味
- ●成熟时间：20天
- ●脂肪含量：31%
- ●食用方法：与全麦面包等一起食用
- ●适合酒类：甜味的白葡萄酒、陈年的红葡萄酒



Blue Cheese Hayakita
早来町蓝纹干酪

这是以北海道地区的健康奶牛的新鲜牛奶为原料的干酪。它利用乳酸菌及食用蓝霉的发酵自然形成，香味独特，口感清爽。

- ●产地：日本（北海道）
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：与内里一样
- ●内里状态：蓝霉较多、和大理石相似
- ●口感：随着蓝霉的成熟，会出现清爽的香味
- ●成熟时间：2~3个月
- ●脂肪含量：35.8%
- ●食用方法：切成薄片后夹在面包里直接食用
- ●适合酒类：甜味的白葡萄酒、陈年的红葡萄酒



洗浸干酪

Washed

在成熟的过程中使用盐水、白兰地、葡萄酒、啤酒等材料将表面的霉菌或细菌洗净，这就是洗浸干酪。它以强烈的香味为最主要特征。一般作为正餐或甜品，与红葡萄酒搭配食用口感最好。



Livarot A.O.C.
利瓦罗干酪

从这款干酪的个性香味和醇厚口感就可以猜想到它是来自于诺曼底地区。它的内包装里用五根草绳缠绕在干酪周围（现在是纸带），和以前法国军官的勋章非常相似，所以，法国人也常把它称为“陆军统帅”。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：橘黄色
- 内里状态：成熟后会变成细腻的凝乳状
- 口感：在刺激性的香味中掺杂着清爽的果香
- 成熟时间：2个月
- 脂肪含量：40%
- 食用方法：与面包一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒





Munster A.O.C.
曼斯特干酪

这款干酪产自法国东部的曼斯特地区。由于最早是由这里的修道院工人来加工，所以，当地人也把它叫做“修道院”。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：浅橘黄色
- 内里状态：小麦色，松软，有较大的气孔
- 口感：刺激性的香味及牛奶的甜味
- 成熟时间：1周至2个月
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：与水果、薯条等一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒或白葡萄酒

Pont L'évêque A.O.C.
邦勒维克干酪

这款产品参照上面曼斯特干酪的加工方法，也是由修道院工人来完成，不过它的重量却有220~400克，是曼斯特干酪的4倍，同时，也是诺曼底地区历史最长的一款干酪产品。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：正方形
- 表层状态：淡淡的小麦色
- 内里状态：奶油色、松软
- 口感：奶香浓郁、口感柔和，是干酪中的上品
- 成熟时间：1~2个月
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：与苹果、甜点等一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒、香甜酒等





Mont d'Or A.O.C.
蒙道尔干酪

这款产品的质地非常柔软，口感也很独特。它只在每年的11月到次年1月之间制作，名字的意思是“黄金山”。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：淡黄色的薄皮
- 内里状态：奶油色，非常柔软
- 口感：清新的果香和浓郁的奶味
- 成熟时间：最少3周
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：直接食用或搭配薯条一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒或辛辣的白葡萄酒

Epoisses A.O.C.
艾波瓦斯干酪

这是一款曾被许多位法皇及美食家推崇的干酪，它的表面用葡萄酒洗浸，芳香浓郁，口感醇厚，是干酪中的上品。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆柱形
- 表层状态：随着成熟时间的延长会从橘黄色变成茶红色
- 内里状态：质地松软、奶油状
- 口感：强烈的香味，入口后还会感觉到浓郁的甘甜味
- 成熟时间：3个月
- 脂肪含量：50%
- 食用方法：与正餐、水果等一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒





Langres A.O.C.
朗格勒干酪

这款干酪的名字在法语中的意思是“泉水”，它的口感新鲜清爽，随着成熟时间的推进，味道会越来越浓。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆柱形
- 表层状态：随着成熟时间的推进，会从金黄色变成茶红色
- 内里状态：白色，非常柔软、细腻
- 口感：刚制成时口感比较清淡，随着成熟时间的延长，会出现强烈的香味
- 成熟时间：3个月
- 脂肪含量：50%
- 食用方法：作为正餐等
- 适合酒类：果味的红葡萄酒等

L'ami du Chambertin
香贝丹葡萄酒之友干酪

“香贝丹（Chambertin）”是这款干酪产地的名字。它的香味浓郁、味道鲜美，整个名字的意思是“葡萄酒的好朋友”。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆柱形
- 表层状态：浅橘黄色、湿润
- 内里状态：奶油色、松软
- 口感：随着成熟时间的延长，香味、口感都会变得越来越重
- 成熟时间：1~2个月
- 脂肪含量：40%~59%
- 食用方法：与苹果、甜点等一起食用
- 适合酒类：度数较高的红葡萄酒或白葡萄酒







Affine au Chablis
莎布利精炼干酪

这款干酪用蒸馏酒洗浸表面，质地柔软、香味浓郁、咸味适中，销量非常好。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆柱形
- 表层状态：浅橘黄色、湿润
- 内里状态：最初是白色，在成熟后会变成金黄色的凝乳状
- 口感：强烈的咸味和浓郁的奶香，并有刺激性香味
- 成熟时间：1~2个月
- 脂肪含量：50%
- 食用方法：与面包、水果等一起食用
- 适合酒类：辛辣的白葡萄酒或陈年的红葡萄酒



Taleggio

塔雷吉欧干酪（意式）

这是意大利最具代表性的一款洗浸干酪。清爽的酸味和鲜嫩的口感最适合刚刚接触干酪的朋友。它的名字来源于当地的塔雷吉欧峡谷。

- 产地：意大利
- 原料：牛奶
- 形状：正方形
- 表层状态：橘色、湿润
- 内里状态：淡黄色、柔软
- 口感：口味柔和、微苦，奶香浓郁
- 成熟时间：1~2个月
- 脂肪含量：48%
- 食用方法：与苹果、甜点等一起食用
- 适合酒类：度数较低的红葡萄酒





Rouy

霍依干酪

这款干酪以四角形的外观为主要特征，产自法国霍依地区，香味浓郁、口感微苦。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：正方形
- 表层状态：橘色
- 内里状态：淡黄色，柔软
- 口感：洗浸干酪特有的香味，较咸
- 成熟时间：1~2个月
- 脂肪含量：50%
- 食用方法：与甜点、果酱、全麦面包等一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒

Reblochon A.O.C.
勒布罗匈干酪

弹性的口感和清爽的酸味是这款干酪的最大特点。由于厂家要求牧民将鲜奶压榨后再送到厂房进行加工，所以它的法语意思就是“再次压榨”。



- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：表皮呈淡茶色，1毫米厚
- 内里状态：水分较多、非常柔软
- 口感：洗浸干酪特有的刺激性香味和浓郁的奶香
- 成熟时间：1个半月至2个月
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：与苹果、甜点一起食用
- 适合酒类：度数较低的红葡萄酒或辛辣的白葡萄酒



Le Pié d'Angloys
皮埃·洛娃干酪

这款干酪经过盐水和蒸馏水的两次洗浸，口感柔和，味道鲜美，最适合刚刚接触洗浸干酪的朋友。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：柔和的肌肤色
- 内里状态：淡淡的奶油色
- 口感：脂肪含量较高，所以松软、甘甜，没有刺激性的异味
- 成熟时间：2周
- 脂肪含量：60%
- 食用方法：与苹果、甜点等一起食用
- 适合酒类：辛辣的白葡萄酒、度数较低的红葡萄酒

Gérard Selection Fromage Roux

杰拉德精选鲜干酪

这款产品以白干酪为基础进行再加工，除了浓郁的香味，口感也很醇厚。

- ●产地：法国
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：浅橘黄色、外皮非常薄
- ●内里状态：成熟后会变成金黄色的凝乳状
- ●口感：优雅的香味和嫩滑的口感
- ●成熟时间：长期
- ●脂肪含量：59%
- ●食用方法：与苹果、甜点、面包等一起食用
- ●适合酒类：辛辣的白葡萄酒或度数较低的红葡萄酒



Le Vieux Pané

乐老窗格干酪

这款产品以四角形的外观和橘黄色的表皮为主要特征。它具有洗浸干酪鲜明的口感，添加一些食盐味道会更好。

- ●产地：法国
- ●原料：牛奶
- ●形状：正方形
- ●表层状态：浓浓的橘红色
- ●内里状态：奶油色
- ●口感：松软、没有异味，适合大众口味
- ●成熟时间：2~3周
- ●脂肪含量：50%
- ●食用方法：与煎蛋、全麦面包等一起食用
- ●适合酒类：陈年的红葡萄酒

Chaumes
昂布里干酪

这款产品将洗浸干酪的特点表现得非常好，最适合刚接触干酪的朋友。味道比较清淡，直接食用就可以。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：淡淡的茶褐色
- 内里状态：松软、带有气孔
- 口感：洗浸干酪的独特香味，没有异味
- 成熟时间：3~4周
- 脂肪含量：40%~59%
- 食用方法：直接食用或加热后与水果、面包一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒或度数较低的白葡萄酒





Le Crémier Chaumes
昂布里奶油干酪

这是来自法国的干酪产品，它的质地柔软、口感丰富，具有一种特别的草木的清新香味。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆柱形
- 表层状态：淡淡的橘红色
- 内里状态：奶油色、凝乳状
- 口感：柔和、奶香浓郁
- 成熟时间：3~5周
- 脂肪含量：50%
- 食用方法：直接食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒



Le Montagnard
乐蒙塔格纳德干酪

在橘色的表皮上覆盖着一层薄薄的白霉。这款干酪的香味很特别，没有异味，口感也很松软。

- ●产地：法国
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：橘黄色、覆盖着一层白霉
- ●内里状态：细腻的凝乳状
- ●口感：洗浸干酪特有的香味和浓郁的奶香
- ●成熟时间：3~4周
- ●脂肪含量：58%
- ●食用方法：与全麦面包等一起食用
- ●适合酒类：陈年的红葡萄酒



Peck Robiola Dintrobio
派克・罗比奥拉方形干酪

松软的口感和清爽的酸味是这款干酪的最大特点。“Robiola”是意大利产的小型干酪的统称。

- ●产地：意大利
- ●原料：牛奶
- ●形状：正方形
- ●表层状态：洗浸
- ●内里状态：有弹性，松软
- ●口感：清爽的酸味和浓郁的奶香
- ●成熟时间：1~2个月
- ●脂肪含量：48%
- ●食用方法：与面包、沙拉等一起食用
- ●适合酒类：陈年的红葡萄酒

Le Bois Blond
金木干酪

这是一款奶香浓郁的洗浸干酪。口感清爽、口味独特、没有异味，很容易被大众接受。

- ●产地：法国
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：淡黄色、像白雪一样覆盖在表皮上
- ●内里状态：奶油色、松软
- ●口感：柔和的口感和浓郁的奶香
- ●成熟时间：3~4周
- ●脂肪含量：55%
- ●食用方法：与面包一起食用
- ●适合酒类：度数较低的红葡萄酒



Président La Brique
总统砖形干酪

这款干酪来自法国的香槟地区。它的口感清爽，没有异味，适合刚接触干酪的朋友。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：方形
- 表层状态：洗浸
- 内里状态：非常松软
- 口感：没有异味、奶香浓郁
- 成熟时间：2周
- 脂肪含量：60%
- 食用方法：与面包、甜点等一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒或辛辣的白葡萄酒





Nuits St Georges
尼伊圣乔治干酪

这是一款用葡萄酒洗浸表面的干酪，味道很不错。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：淡茶色
- 内里状态：随着成熟时间的延长会越来越松软
- 口感：强烈、浓郁
- 成熟时间：3~4周
- 脂肪含量：50%
- 食用方法：与面包一起食用
- 适合酒类：来自同一地区的红葡萄酒或陈年的红葡萄酒

Le Brin
布里洗浸干酪

这是一款洗浸干酪里很少见的六角形干酪。表面有一层薄薄的白霉，口感非常清爽、柔和。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：六角形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：柔软、有弹性
- 口感：香味独特、没有刺激性味道、清爽甘甜
- 成熟时间：最少12天
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：与面包一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒或辛辣的白葡萄酒



Taleggio di Nozomu
塔雷吉欧干酪
（日式）

这是一款褐色表面的塔雷吉欧干酪，切开后会露出淡黄色的松软内里，味道非常鲜美。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：红褐色
- 内里状态：淡黄色，非常松软
- 口感：清爽的酸味
- 成熟时间：1~2个月
- 脂肪含量：45%~50%
- 食用方法：与意大利面、水果等一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒或辛辣的白葡萄酒



Milky Way
银河系干酪

这款干酪使用淡盐水和蒸馏水多次洗浸表面，没有任何异味，口感非常清爽。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：从茶色到橘红色，湿润
- 内里状态：奶油色，凝乳状
- 口感：独特的香味、较咸
- 成熟时间：1~2个月
- 脂肪含量：45%~50%
- 食用方法：与面包、果酱等一起食用
- 适合酒类：度数较低的红葡萄酒

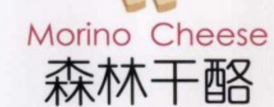
Fromage de aile Tubasa no Cheese
爱乐·图巴萨鲜干酪

这是一款参照法国洗浸干酪加工工艺的日本干酪。从2周至4个月，可以根据自己的口味调节成熟时间。爱乐·图巴萨是制造商女儿的名字。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：圆柱形
- 表层状态：浅橘红色，松软
- 内里状态：奶油色，凝乳状
- 口感：浓郁的奶香
- 成熟时间：2周至4个月
- 脂肪含量：45%~50%
- 食用方法：与果酱、全麦面包等一起食用
- 适合酒类：白葡萄酒







Morino Cheese
森林干酪

这是用瑞士进口的牛奶制成的洗浸干酪。它以清爽的香味和浓郁的口感为主要特点，成熟时间同样弹性很大，从10天到4个月。

- 产地：日本（长野县）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：橘红色，松软
- 内里状态：凝乳状、有刺激性味道
- 口感：洗浸干酪独特的香味和浓郁的奶香
- 成熟时间：2个月
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：与面包、水果等一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒

Calva Wash
卡尔瓦洗浸干酪

这款产品拥有香甜的口感和浓郁的芳香。卡尔瓦（Calva）其实是一种洗浸干酪表面的方法。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：奶油色、松软
- 内里状态：成熟后会变成细腻的凝乳状
- 口感：奶香浓郁、没有异味
- 成熟时间：20~45天
- 脂肪含量：45%~50%
- 食用方法：与干酪伴侣一起食用
- 适合酒类：度数较低的红葡萄酒或口感清爽的白葡萄酒



Alepage

阿勒帕戈干酪

这是一款拥有牛奶甘甜和霉菌香味的洗浸干酪。表层香味浓郁，内里口感松软，最好直接食用。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：浅橘黄色、松软
- 内里状态：非常细腻
- 口感：奶香浓郁
- 成熟时间：3~4个月
- 脂肪含量：45%~50%
- 食用方法：作为正餐
- 适合酒类：无酒精类饮料

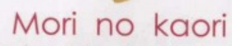


Mori no sizuku

森林之花干酪

这是在马苏里拉干酪的表面添加乳酸菌，再用白兰地将其洗浸而得到的产品。它的加工方法非常考究，所以味道十分完美。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：浅橘黄色，松软
- 内里状态：非常细腻
- 口感：奶香浓郁
- 成熟时间：4~6个月
- 脂肪含量：45%~50%
- 食用方法：与意大利面、面包等一起食用
- 适合酒类：辛辣的白葡萄酒或无酒精类饮料



Mori no kaori

森林之香干酪

这是在切达干酪中添加乳酸菌制成的产品。除了具有洗浸干酪特有的香味，奶香也非常浓郁，适合大众口味。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：浅橘黄色、松软
- 内里状态：洗浸干酪特有的香味和颜色
- 口感：奶香浓郁，没有异味
- 成熟时间：4~6个月
- 脂肪含量：45%~50%
- 食用方法：与意大利面、面包等一起食用
- 适合酒类：辛辣的白葡萄酒或无酒精类饮料



山羊和绵羊干酪

Chevre

这是用丘陵地区饲养的山羊或绵羊的奶水制成的干酪。它们要比用牛奶制成的干酪历史更长，以丰富的营养和浓郁的奶香为最主要特征。另外，栗叶的包装和个性的外形也是山羊和绵羊干酪的一大特点。



Valencay A.O.C.

瓦朗塞干酪

这款干酪表面的木炭粉末能够中和酸味，却不会影响浓郁的奶香。它那特殊的形状象征着被摧毁的城堡，让人联想到拿破仑的战败，教育人们不要忘记历史。

- 产地：法国
- 原料：山羊奶
- 形状：金字塔形
- 表层状态：覆盖着一层灰色的木炭粉末
- 内里状态：纯白色，非常细腻
- 口感：成熟后会出现山羊奶独特的香味，口感浓郁、强烈
- 成熟时间：5周
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：作为正餐
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒或白葡萄酒



Selles-Sur-Cher A.O.C.

圣苏歇尔干酪



这是山羊干酪中最早获得《法国原产地名称保护法》认证的一款产品。它拥有清爽的酸味和醇厚的口感，咸味适中，随着成熟时间的推进会出现独特的刺激性香味。表面的木炭粉末会随着成熟时间的延长逐渐变黑。

- 产地：法国
- 原料：山羊奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：覆盖着一层灰色的木炭粉末
- 内里状态：纯白色，非常细腻
- 口感：酸、甜、咸三种口味和谐地融合在一起
- 成熟时间：3周
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：作为正餐
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒或辛辣的白葡萄酒

Sainte-Maure Soignon
圣莫尔都兰干酪
（法式）

这是一款表面覆盖了一层白霉的山羊干酪。它拥有鲜干酪般的清爽酸味与柔和口感，同时又有山羊奶独特的香甜味道。

- ●产地：法国
- ●原料：山羊奶
- ●形状：细长的圆筒形
- ●表层状态：覆盖着一层白霉
- ●内里状态：奶油色，凝乳状
- ●口感：清爽、成熟后会出现刺激性的香味
- ●成熟时间：2~3周
- ●脂肪含量：45%
- ●食用方法：与沙拉、面包、果酱等一起食用
- ●适合酒类：辛辣的白葡萄酒





Sainte-Maure de Touraine A.O.C.
圣莫尔都兰海纳干酪

为了延长保存时间，表面覆盖了一层木炭粉末。木炭的透气性非常好，不会影响到干酪的发酵及成熟。这款产品的名字来源于产地的都兰高原。

- ●产地：法国
- ●原料：山羊奶
- ●形状：细长的圆筒形
- ●表层状态：覆盖着一层灰色的木炭粉末
- ●内里状态：奶油色，非常细腻
- ●口感：成熟后会出现山羊奶独特的香味
- ●成熟时间：2~3周
- ●脂肪含量：45%
- ●食用方法：与沙拉、面包、果酱等一起食用
- ●适合酒类：辛辣的白葡萄酒

Crottin de Chavignol A.O.C.
哥洛亭达沙维翁干酪

这款干酪名称的含义是“马粪或羊粪”。因为它的形状像是土堆，成熟后表面又会变成黑色，感觉很像马粪或者羊粪。



- 产地：法国
- 原料：山羊奶
- 形状：锥台形
- 表层状态：淡黄色，成熟后会变成浅灰色
- 内里状态：非常细腻，成熟后会出现黑色的结缔状组织
- 口感：清爽的酸味、浓郁的奶香
- 成熟时间：2周至3个月
- 脂肪含量：48%
- 食用方法：与沙拉、面包等一起食用
- 适合酒类：辛辣的白葡萄酒或度数较低的红葡萄酒





Pouligny Saint Pierre A.O.C.
珀里尼圣皮耶干酪

随着成熟时间的延长，口感会从清爽的酸味转变为浓郁的香味。它的外形源于雄伟的埃菲尔铁塔。这款产品完全是农户的手工制作，与工厂里的流水线产品差别很大。

- 产地：法国
- 原料：山羊奶
- 形状：金字塔形
- 表层状态：白色，较硬
- 内里状态：纯白色，成熟后会出现结缔状组织
- 口感：山羊奶独特的香味，口感比较清淡
- 成熟时间：4~5周
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：与沙拉、面包等一起食用
- 适合酒类：辛辣的白葡萄酒

Picodon A.O.C.

皮克墩干酪

这款干酪以刺激性的辛辣口感为主要特征。随着成熟时间的推进，味道会越来越重。它的名字是中世纪时法国普罗旺斯地区的方言，意思是“辛辣”。

- 产地：法国
- 原料：山羊奶
- 形状：小圆盘形
- 表层状态：奶油色
- 内里状态：柔软的结缔状组织
- 口感：成熟后会出现山羊奶的香味和独特的板栗香
- 成熟时间：1~3个月
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：与沙拉、面包、果酱等一起食用
- 适合酒类：辛辣的白葡萄酒





Rocamadour A.O.C.

罗卡马杜尔干酪

这是一款只有硬币大小的山羊干酪，它的口感清爽、奶香浓郁。以前在夏天时使用山羊奶制作。现在，由于山羊奶越来越少，所以也会使用牛奶。

- 产地：法国
- 原料：山羊奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：纯白色
- 内里状态：奶油色，非常细腻
- 口感：柔和、没有异味，1~2个月后会出现刺激性的辣味
- 成熟时间：1~6个月
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：与面包、水果等一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒或无酒精类饮料



Chavroux

山羊干酪

这是一款来自法国的山羊干酪，它的做工非常考究，表面像奶油干酪一样嫩滑、柔软。同时，清爽的口感也让它赢得了不少人的喜爱。

- ●产地：法国
- ●原料：山羊奶
- ●形状：金字塔形
- ●表层状态：白色
- ●内里状态：白色，细腻的凝乳状
- ●口感：清爽的酸味，柔和的口感
- ●成熟时间：3~4天
- ●脂肪含量：45%
- ●食用方法：与沙拉、面包、果酱等一起食用
- ●适合酒类：辛辣的白葡萄酒或度数较低的红葡萄酒

原味



蒜茸味



炭烤味



椒盐味



Fromage de Chèvre

山羊鲜干酪

（法式）

这是一款具有鲜干酪般口感的山羊干酪，它的表面覆盖了一层木炭粉末，并且有原味、蒜茸味、炭烤味、椒盐味4种口味。

- 产地：法国
- 原料：山羊奶
- 形状：圆筒形
- 表层状态：鲜嫩
- 内里状态：奶油色，非常细腻
- 口感：山羊奶独特的香味和清爽的酸味和谐地融合在一起
- 成熟时间：非成熟
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：与沙拉、面包、果酱等一起食用
- 适合酒类：甜味的红葡萄酒

l'Affiné Chavroux
拉斐涅山羊干酪

法国布里地区的干酪产品，表面有一层薄薄的白霉。它的口感柔软、香味浓郁、奶味十足。

- 产地：法国
- 原料：山羊奶
- 形状：圆筒形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：奶油色，非常细腻
- 口感：成熟后会出现清爽独特的香味
- 成熟时间：2~4周
- 脂肪含量：50%
- 食用方法：与沙拉、面包等一起食用
- 适合酒类：辛辣的白葡萄酒





Pyramide
金字塔干酪

这款产品又被称为瓦朗塞干酪（Valencay A.O.C.）的实惠版。它的香味浓郁、酸味清爽、没有异味，很容易被大众接受。

- 产地：法国
- 原料：山羊奶
- 形状：金字塔形
- 表层状态：覆盖着一层灰色的木炭粉末
- 内里状态：奶油色，非常细腻，成熟后会变成乳白色或灰白色的凝乳状
- 口感：成熟后会出现山羊奶独特的香味，口感浓郁
- 成熟时间：3~4周
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：与沙拉、面包、水果等一起食用
- 适合酒类：辛辣的白葡萄酒

Baratte
巴拉特干酪

这款干酪以浓郁的香味和独特的外形为最主要特征。它的酸味适中，很容易被大众接受。这个外形的创意是来源于农场里制作干酪时所使用的一种工具。

- 产地：法国
- 原料：山羊奶
- 形状：球形
- 表层状态：直接将干酪裹在小木棒上
- 内里状态：纯白色，非常细腻
- 口感：清爽，成熟后会出现浓郁的奶香
- 成熟时间：1周
- 脂肪含量：40%~59%
- 食用方法：作为正餐
- 适合酒类：白葡萄酒、口味清淡的红葡萄酒



Roves des Carrigues
罗伯加利库干酪

这款干酪使用天然放养的山羊的奶水精制而成，以清爽的酸味和山羊奶的独特香味为主要特征。

- 产地：法国
- 原料：山羊奶
- 形状：球形
- 表层状态：纯白色
- 内里状态：纯白色，非常细腻
- 口感：清爽的酸味，清新的奶香
- 成熟时间：1~2周
- 脂肪含量：40%~59%
- 食用方法：作为正餐
- 适合酒类：白葡萄酒、无酒精类饮料

Le Chévre Noir
山羊黑干酪

这是一款由山羊奶制成的切达干酪。它的口感独特，外观时尚，销量很好。

- 产地：加拿大
- 原料：山羊奶
- 形状：长方体
- 表层状态：纯黑色
- 内里状态：奶油色、细腻
- 口感：山羊奶独特的香味，口感浓郁
- 成熟时间：2年
- 脂肪含量：42%
- 食用方法：作为正餐
- 适合酒类：辛辣的白葡萄酒或红葡萄酒

Robiola di Roccaverano Fia
罗比奥拉·菲亚干酪



罗比奥拉系列干酪都是使用栗叶作为外包装，所以能够生成一种独特的栗叶香味。“Fia”是意大利的一种方言，是“栗叶”的意思。

- 产地：意大利
- 原料：山羊奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：用栗叶包裹
- 内里状态：奶油色，非常细腻，成熟后会变成乳白色的凝乳状
- 口感：浓郁的香味、山羊奶的甜味
- 成熟时间：20~30天
- 脂肪含量：40%~59%
- 食用方法：与沙拉、水果等一起食用
- 适合酒类：辛辣的白葡萄酒

Florette

山城干酪



这款干酪采用新颖的六角形状。除了具有山羊奶的独特香味，还有卡蒙贝尔干酪般的嫩滑口感。

- 产地：法国
- 原料：山羊奶
- 形状：六角形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：白色，成熟后会变成凝乳状
- 口感：山羊奶独特的香味和清爽的酸味
- 成熟时间：3~4周
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：作为正餐
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒或辛辣的白葡萄酒



Corsica

利西嘉干酪

这是来自法国利西嘉岛的一款干酪。它浓郁的奶香和特有的山羊奶香味吸引了很多人。

- 产地：法国
- 原料：山羊奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：表皮较硬
- 内里状态：柔软，有弹性
- 口感：蓝霉独特的香味和羊奶浓郁的奶香
- 成熟时间：2~3周
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：与沙拉、面包、水果等一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒

Sainte-Maure
圣莫尔都兰干酪（日式）

这款干酪是将圣莫尔都兰干酪的材料改用山羊奶，并在表面添加了木炭粉末。它以奶油干酪般的嫩滑口感和山羊干酪独特的香味为最主要特征。



- 产地：日本（茨城县）
- 原料：山羊奶
- 形状：圆筒形
- 表层状态：覆盖着一层灰色的木炭粉末
- 内里状态：奶油色，非常细腻
- 口感：山羊奶独特的香味，随着成熟时间的延长口感会越来越浓
- 成熟时间：3~4周
- 脂肪含量：40%~50%
- 食用方法：与沙拉、寿司等一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒或度数较低的白葡萄酒



Fromage de Chèvre
山羊鲜干酪（日式）

这是一款100%使用山羊奶制作的鲜干酪。随着成熟时间的延长，山羊奶的香味会越来越浓郁。

- 产地：日本（茨城县）
- 原料：山羊奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：覆盖着一层白霉
- 内里状态：纯白，非常细腻
- 口感：山羊奶独特的香味
- 成熟时间：3~4周
- 脂肪含量：40%~50%
- 食用方法：与沙拉、酸味水果一起食用
- 适合酒类：辛辣的白葡萄酒

半硬质干酪

Semihard

在制作的过程中增加压榨工序，将水分挤出以便长时间保存，这就是半硬质干酪。虽然叫做半硬质干酪，其实很多产品也采用再制干酪的加工方法。随着成熟时间的延长，这种干酪的口味会发生很大变化。所以，在欧洲很多地方，厂家也会根据成熟时间的不同来区别定价。





普通成熟



17个月



25个月



Premium Gouda

半硬质古达干酪

这是一款曾被荷兰王室订为宴会专用的干酪产品。普通成熟的口感松软、酸味适中；17个月后奶香会更加浓郁；到了25个月，会出现一种特别的干酪香味。

- 产地：荷兰
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：较硬
- 内里状态：非常松软
- 口感：优雅的香味和柔和的口感
- 成熟时间：5周
- 脂肪含量：51.2%
- 食用方法：直接食用
- 适合酒类：普通成熟的产品搭配度数较低的红葡萄酒，17个月及25个月的产品搭配陈年的红葡萄酒

Gouda
古达干酪（荷式）

古达干酪最早在13世纪时出现在荷兰的古达村，现在在荷兰国内占有60%的市场份额。它的特殊加工工艺既能够防止水分的流失，又可以避免细菌的侵入。

- ●产地：荷兰
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：金黄色
- ●内里状态：非常松软
- ●口感：优雅的香味和柔和的口感
- ●成熟时间：5~6个月
- ●脂肪含量：45%~48%
- ●食用方法：直接食用或作为配料
- ●适合酒类：度数较低的红葡萄酒或啤酒





Fontina
芳提娜干酪

这款干酪来自于意大利北部的丘陵地区，是丘陵干酪的代表产品。它的香味浓郁，像蜂蜜般甘甜。

- ●产地：意大利
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：自然的橘黄色
- ●内里状态：松软，有较小的气孔
- ●口感：香味独特，口感清爽
- ●成熟时间：4个月
- ●脂肪含量：45%~50%
- ●食用方法：作为比萨饼或意大利面的配料
- ●适合酒类：红葡萄酒

Gratte（Havarti）

格拉特（哈瓦蒂）干酪

格拉特干酪又叫做哈瓦蒂干酪，“Gratte”是丹麦一个很有名的农场。这款干酪的最大特点就是清爽的酸味和绵长的甘甜味。

●产地：丹麦
●原料：牛奶
●形状：长方体
●表层状态：淡黄色
●内里状态：淡黄色，米粒大的气孔
●口感：清爽的酸味，柔和的口感
●成熟时间：2~3个月
●脂肪含量：60%
●食用方法：与薯条、黄瓜、蔬菜等一起食用
●适合酒类：辛辣的白葡萄酒



Maribo

玛利波干酪

这款产品是参照荷兰的古达干酪精制而成的，口感柔和，销量非常好。玛利波（Maribo）是荷兰的一个小村庄的名字。

●产地：丹麦
●原料：牛奶
●形状：圆盘形、长方体
●表层状态：没有表皮
●内里状态：奶油色，松软，有小气孔
●口感：浓郁的奶香，清爽的酸味
●成熟时间：3~4个月
●脂肪含量：45%
●食用方法：与蔬菜、水果等一起食用
●适合酒类：度数较低的白葡萄酒

Samsoe
萨姆索干酪

这款干酪参照瑞士的加工方法制成，口感香甜、柔软。



- 产地：丹麦
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形、长方体
- 表层状态：没有表皮
- 内里状态：奶油色，松软，有豆粒大小的气孔
- 口感：甘甜
- 成熟时间：3~4个月
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：可以搭配多种食物
- 适合酒类：度数较低的红葡萄酒



Jarlsberg
雅贝格干酪

这款干酪在美国、澳大利亚等国家和地区非常受欢迎。它的大气孔与埃曼塔干酪（Emmental）非常相似，口感则要淡一些，奶香显得更浓郁。

- 产地：挪威
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：成熟后带有一层浅色的表皮，包装销售时会去掉
- 内里状态：松软，带有气孔
- 口感：清爽，容易入口
- 成熟时间：3个月
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：用于制作意大利面或比萨饼
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒

Steppen
草原干酪

这是一款少见的德国产马苏里拉干酪（Mozzarella）。它与意大利产的马苏里拉干酪的外形和加工方法都不同，最适合在加热后与比萨饼、沙拉一起食用。

- 产地：德国
- 原料：牛奶
- 形状：长方体
- 表层状态：没有表皮
- 内里状态：白色，有弹性
- 口感：香甜、清爽、柔和
- 成熟时间：4~6周
- 脂肪含量：40%
- 食用方法：用来制作意大利面或比萨饼等
- 适合酒类：度数较低的白葡萄酒或无酒精类饮料



Sage Derby
鼠尾草德比干酪

鲜艳的绿色外观总会让人眼前一亮。其中添加了鼠尾草，拥有一种特别的清新香味。

- 产地：英国
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：没有表皮
- 内里状态：柔软、淡绿色
- 口感：优雅的香味和清爽的酸味
- 成熟时间：2~3个月
- 脂肪含量：40%
- 食用方法：与面包、薯条等一起食用
- 适合酒类：甜味的白葡萄酒、啤酒

Tomme de Savoie
托姆萨瓦干酪



这是来自法国萨瓦山脉的天然干酪。它使用了制作黄油时才会用到的脱脂乳，所以脂肪含量很低。随着成熟时间的延长，口感会越来越浓郁。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：较硬，自然的霉点
- 内里状态：奶油色，成熟后会变成金黄色的凝乳状
- 口感：浓郁
- 成熟时间：2~3个月
- 脂肪含量：40%
- 食用方法：与面包一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒

Norvegia
挪威切达干酪

这是挪威最具代表性的一款切达干酪。它的酸度适中，没有异味，口味清淡。

- 产地：挪威
- 原料：牛奶
- 形状：长方体
- 表层状态：没有表皮
- 内里状态：浅黄色，细腻，凝乳状
- 口感：清爽，容易入口
- 成熟时间：3个月以上
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：制作意大利面或比萨饼
- 适合酒类：度数较低的红葡萄酒

Scamorza Bianco & Affumicata
精选白干酪与熏制干酪

这是来自于意大利南部地区的产品。它的外形非常可爱，名字“Scamorza”的原意是“树枝上最末梢的嫩芽”。

- 产地：意大利
- 原料：牛奶
- 形状：哑铃形
- 表层状态：奶油色
- 内里状态：奶油色
- 口感：甘甜、柔和
- 成熟时间：1~2个月
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：直接食用
- 适合酒类：度数较低的红葡萄酒或辛辣的白葡萄酒、啤酒


熏制干酪　白干酪



Mini Babybel
迷你糖果形干酪

这是一款拥有橘黄色包装和可爱外形的切达干酪。它在刚刚成熟时就上市销售，口感非常新鲜。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：小圆盘形
- 表层状态：橘黄色
- 内里状态：奶油色，有弹性
- 口感：没有异味，容易入口
- 成熟时间：3~4周
- 脂肪含量：51%~53%
- 食用方法：与沙拉、水果等一起食用
- 适合酒类：红葡萄酒或无酒精类饮料

Daiki jukusei Gouda Cheese
大树成熟古达干酪

这是一款只在日本北海道地区销售的产品。它选用优质的鲜牛奶，并在天然环境中发酵而成。香味浓郁、口感适中。

- ●产地：日本（北海道）
- ●原料：牛奶
- ●形状：大圆盘形
- ●表层状态：略薄，较硬
- ●内里状态：奶油色，细腻，有小的气孔
- ●口感：柔和，没有刺激性味道
- ●成熟时间：6~12个月
- ●脂肪含量：45%~48%
- ●食用方法：直接食用
- ●适合酒类：陈年的红葡萄酒、白葡萄酒或咖啡



Gouda Cheese
古达干酪（日式）

这款干酪的盐分适中，没有异味，口感柔和清淡。它选用新鲜的牛奶精制而成，是100%的纯天然产品。

它采用密封盒储存，开启后需要立即食用。另外，即使不开启也不能长时间保存，必须放在冰箱里。

- ●产地：日本（北海道）
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：柔软
- ●内里状态：奶油色，有小气孔
- ●口感：柔和，清新自然的奶香
- ●成熟时间：3个月
- ●脂肪含量：45%~50%
- ●食用方法：作为配料
- ●适合酒类：白葡萄酒



Gouda Cheese
古达干酪（北海道）

这款产品选用在肥沃的土地上饲养的健康奶牛的鲜牛奶精制而成，口感柔和，适合各个年龄层的人食用。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：浅奶油色
- 内里状态：细腻，有小气孔
- 口感：清爽、柔和，自然的奶香
- 成熟时间：2~6个月
- 脂肪含量：30%
- 食用方法：直接食用
- 适合酒类：白葡萄酒、度数较低的红葡萄酒

AFclub Gouda Cheese
中标津古达干酪

这是一款来自日本北海道中标津町的天然干酪。它的口感柔和，每块有1千克那么重。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：浅黄色
- 内里状态：细腻，有小气孔
- 口感：较咸
- 成熟时间：2个月
- 脂肪含量：55%
- 食用方法：直接食用
- 适合酒类：白葡萄酒

Mokoro（Gouda）
莫科洛古达干酪

“Mokoro”的意思是“熟睡”，从此可以看出这是一款经过了长期成熟的干酪。它的香味浓郁、口感清爽，适合大众口味。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：浅黄色
- 内里状态：奶油色
- 口感：香味浓郁
- 成熟时间：4个月
- 脂肪含量：50%~55%
- 食用方法：切片后直接食用
- 适合酒类：微酸的白葡萄酒或度数较低的红葡萄酒



Gouda
古达干酪（北海乳业）

这是一款用低温成熟法制成的干酪，口感微苦，风味独特。可以直接食用，也可以用春卷卷起来，感觉很不一样。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：浅黄色
- 内里状态：有弹性
- 口感：微苦
- 成熟时间：2~3个月（10千克以上的需要3个月）
- 脂肪含量：45%~50%
- 食用方法：直接食用
- 适合酒类：微酸的白葡萄酒或度数较低的红葡萄酒

Gouda Cheese
古达干酪（佐渡农场）

这是一款直径只有9厘米的迷你型干酪，外观非常可爱。口感与黄油相似，很容易入口。

- 产地：日本（新潟县）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：没有表皮
- 内里状态：奶油色
- 口感：与黄油相似
- 成熟时间：2个月
- 脂肪含量：29.7%
- 食用方法：切片后直接食用
- 适合酒类：微酸的白葡萄酒或度数较低的红葡萄酒





Jersey Gouda Cheese
泽西岛古达干酪

这是来自日本那须高原农家牧场的干酪，用天然放养的健康奶牛的鲜牛奶精制而成，清爽的酸味和松软的口感是它最主要的特征。

- 产地：日本（栃木县）
- 原料：牛奶
- 形状：圆形
- 表层状态：浅黄色
- 内里状态：奶油色
- 口感：奶香浓郁
- 成熟时间：2个月
- 脂肪含量：30%
- 食用方法：直接食用或与沙拉、水果等一起食用
- 适合酒类：度数较低的白葡萄酒

Gouda Cheese
古达干酪（森林农场）

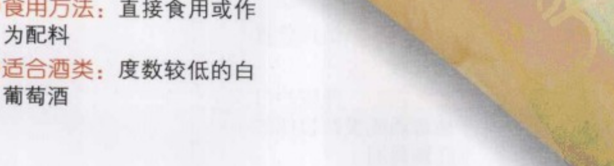
这款产品的口感嫩滑、没有异味，很容易入口。经常用于干酪美食中，与葡萄酒搭配食用味道最好。

- 产地：日本（茨城县）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形，切成块状后销售
- 表层状态：黄色
- 内里状态：淡黄色、有小气孔
- 口感：略带刺激性味道
- 成熟时间：3~6个月
- 脂肪含量：45%~50%
- 食用方法：作为配料
- 适合酒类：度数较低的红葡萄酒或白葡萄酒

NagatoFarm Gouda Cheese
长门牧场古达干酪

这款干酪出自日本拥有广阔草原的长门牧场。它以新鲜的牛奶为原料，使用传统方法加工，口感嫩滑松软，味道鲜美。

- 产地：日本（长野县）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：没有表皮
- 内里状态：奶油色，非常细腻，带有气孔
- 口感：清爽、容易入口，成熟后会略带刺激性味道
- 成熟时间：4~8个月
- 脂肪含量：48%~55%
- 食用方法：直接食用或作为配料
- 适合酒类：度数较低的白葡萄酒



Gouda
古达干酪（雪印乳业）

这是为迎合日本人口味专门推出的古达干酪。随着成熟时间的延长，味道会越来越好。

- 产地：日本（山梨县）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：较硬
- 内里状态：切达干酪特有的细腻
- 口感：清淡少盐
- 成熟时间：6个月以上
- 脂肪含量：52%
- 食用方法：直接食用或作为配料
- 适合酒类：辛辣的白葡萄酒

Monomiyama houboku Gouda
物见山牧场古达干酪

这款干酪100%使用优质的天然鲜牛奶，脂肪含量较高，口感也很有特点。

- 产地：日本（群马县）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：没有表皮
- 内里状态：比较松软
- 口感：清爽、微咸
- 成熟时间：2个月
- 脂肪含量：45%~50%
- 食用方法：直接食用或作为配料
- 适合酒类：度数较低的白葡萄酒

Appi Gouda
安比高原古达干酪



这款产品在古达干酪中加入了辣椒，很好地掩饰了异味，适合在正餐时食用。搭配葡萄酒一起食用口感会更好。

- 产地：日本（岩手县）
- 原料：牛奶
- 形状：圆形
- 表层状态：光滑
- 内里状态：带有辣椒的颗粒
- 口感：辛辣
- 成熟时间：1个月
- 脂肪含量：45%~50%
- 食用方法：作为正餐
- 适合酒类：红葡萄酒

Fontaine

方丹干酪



这款产品最早是参照意大利的方丹干酪来制作的，现在已具有自己鲜明的特点。随着成熟时间的延长，口感会越来越好，最适合加热后作为正餐食用。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：切成块状销售
- 表层状态：自然的表皮
- 内里状态：淡黄色的结缔状组织
- 口感：柔和、容易入口，成熟后会出现蓝霉般的香味
- 成熟时间：2~6个月
- 脂肪含量：-
- 食用方法：与意大利风味的食品一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒



Flinke

福林克干酪

这是北欧家庭最喜爱的一款产品。它的香味浓郁，口感香甜。“Flinke”在法语中的意思是“活泼、开朗、人见人爱”。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：长方形
- 表层状态：光滑
- 内里状态：带有小气孔
- 口感：有弹性
- 成熟时间：3个月
- 脂肪含量：45%~48%
- 食用方法：与面包、水果等一起食用
- 适合酒类：辛辣的白葡萄酒或度数较低的红葡萄酒



Havarti

哈瓦蒂干酪



这是一款采用丹麦传统加工方法精制而成的干酪，外观呈现出淡雅的象牙色。口感柔和，很容易入口。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：正方形
- 表层状态：淡黄色，光滑
- 内里状态：象牙色，带有小的气孔
- 口感：清爽，成熟后会出现刺激性的香味
- 成熟时间：3个月
- 脂肪含量：45%
- 食用方法：与面包、水果等一起食用
- 适合酒类：辛辣的白葡萄酒或度数较低的红葡萄酒



Lucerne
卢塞恩干酪

这是一款直径34厘米、高10厘米、重9千克的大干酪。经过8个月的成熟时间，味道香醇浓厚。



- ●产地：日本（北海道）
- ●原料：牛奶
- ●形状：大圆盘形，切成块状销售
- ●表层状态：略干
- ●内里状态：有弹性
- ●口感：香味浓郁
- ●成熟时间：大约8个月
- ●脂肪含量：-
- ●食用方法：用于制作意大利面或比萨饼
- ●适合酒类：度数较低的红葡萄酒或辛辣的白葡萄酒



Orchard
果园干酪

这是一款来自日本北海道十胜草原，并逐块手工加工的农家干酪，口感香甜、没有异味。“Orchard”是专供奶牛食用的一种牧草。

- ●产地：日本（北海道）
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：略干
- ●内里状态：松软
- ●口感：没有异味、容易入口
- ●成熟时间：大约3个月
- ●脂肪含量：-
- ●食用方法：用于制作意大利面或比萨饼
- ●适合酒类：度数较低的红葡萄酒或辛辣的白葡萄酒



Timothy
蒂莫西干酪

这款干酪的表面用盐水洗浸，经过3个月的成熟期才上市销售，口感松软、香味浓郁。

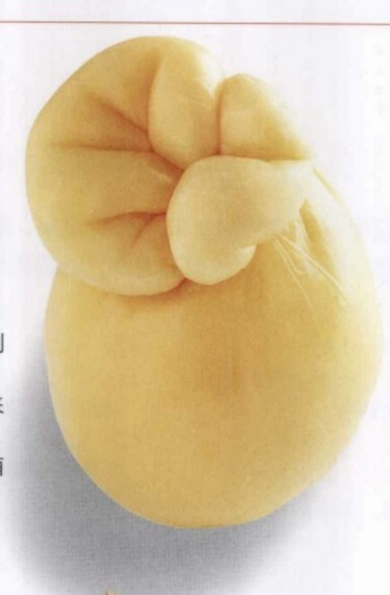
- ●产地：日本（北海道）
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：略干
- ●内里状态：柔软、粉红色
- ●口感：香味浓郁
- ●成熟时间：大约3个月
- ●脂肪含量：-
- ●食用方法：用于制作意大利面或比萨饼
- ●适合酒类：度数较低的红葡萄酒或辛辣的白葡萄酒



CacioCavallo

卡西欧卡瓦罗干酪（牧家农场）

这款干酪独特的外形自面世以来就深受人们的喜爱。它的口感清爽，咀嚼后会出现自然的奶香。



- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：马鞍形
- 表层状态：光滑
- 内里状态：细腻、有弹性，成熟后会变成结缔状的组织
- 口感：较咸、奶香浓郁
- 成熟时间：2周至1个半月
- 脂肪含量：35%（个别45%）
- 食用方法：直接食用或用来制作意大利面或比萨饼
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒或啤酒



CacioCavallo

卡西欧卡瓦罗干酪（八云工坊）

“CacioCavallo”在意大利语中的意思是“马背上的干酪”，它的外形也确实很像放在马背上的鞍袋。微微加热后口感会更加香甜、清爽。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：马鞍形
- 表层状态：光滑
- 内里状态：成熟后会变成结缔状的组织
- 口感：清新的香味，柔和的口感
- 成熟时间：4周左右
- 脂肪含量：44%
- 食用方法：与水果、面包、沙拉等一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒、辛辣的白葡萄酒、香甜酒等

CacioCavallo Adonai

兴部·卡西欧卡瓦罗干酪

这是一款来自日本北海道兴部地区的产品，口感很不错。

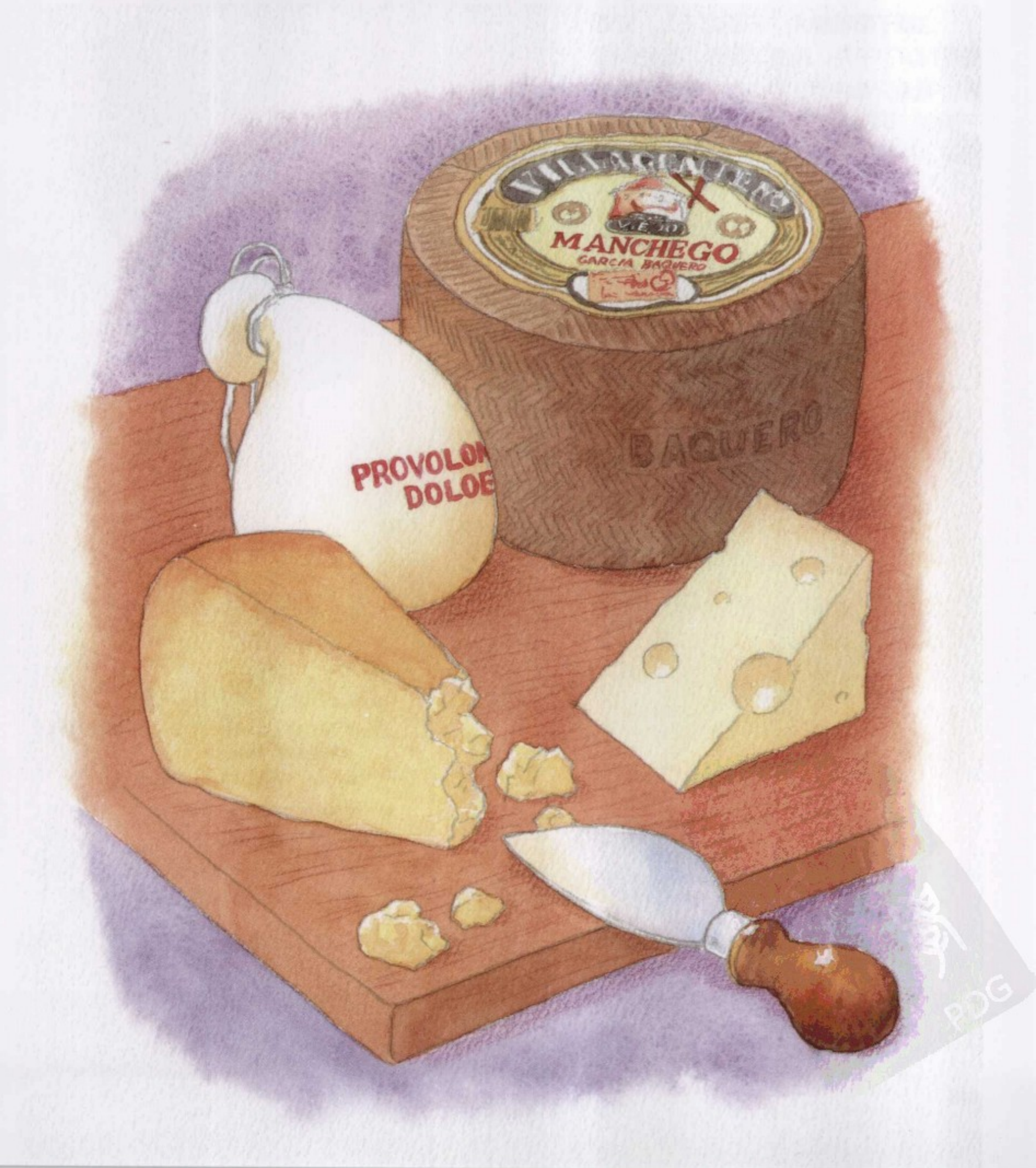


- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：马鞍形
- 表层状态：较硬
- 内里状态：成熟后会变硬
- 口感：柔和
- 成熟时间：2周
- 脂肪含量：45%~50%
- 食用方法：作为配料
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒或白葡萄酒

硬质干酪

Hard

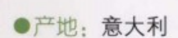
比半硬质干酪水分含量更少的就是硬质干酪。硬质干酪又包括成熟期在2~3年的“超硬质干酪”，这种类型的干酪一般块头都很大，甚至有130千克重的产品。从这点就可以感受到它们的精细工艺和醇厚口感。





Parmigiano Reggiano
帕米加诺·雷佳诺干酪

这款干酪被称为“干酪之王”。它的重量有37.3千克，高度23厘米，直径45厘米，每天只能生产1个。为了保证它的生产资金，购买者需要提前在银行进行资金担保，并预付一部分货款。



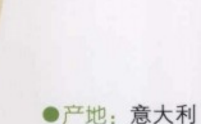
- 产地：意大利
- 原料：牛奶
- 形状：鼓形
- 表层状态：茶褐色、较厚
- 内里状态：接近茶色，较硬、有白色的结晶状物质
- 口感：香味浓郁、回味悠远
- 成熟时间：12~48个月
- 脂肪含量：最低32%
- 食用方法：切碎后制作甜点
- 适合酒类：意大利产的红葡萄酒



GranaPadano

帕达诺颗粒干酪

这款干酪与帕米加诺·雷佳诺干酪非常相似，它的重量有36.3千克，高21厘米，直径43厘米，是意大利餐中不可缺少的一款食品。因为它每天能生产2个，所以价格要比帕米加诺·雷佳诺干酪便宜一些。



- 产地：意大利
- 原料：牛奶
- 形状：鼓形
- 表层状态：茶褐色、较厚
- 内里状态：黄色
- 口感：香味浓郁、回味悠长
- 成熟时间：9个月至2年
- 脂肪含量：32%
- 食用方法：切碎后制作甜点
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒、白葡萄酒或啤酒



Raclette

煎刮干酪

“Raclette”的意思是“刮”，从这个名字就可以看出，这款干酪是在加热后经过刮割处理，再添加一些辅助材料精制而成。它是瑞士的代表性干酪产品，销量很大。

- 产地：瑞士
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：茶褐色，干燥，较硬
- 内里状态：淡黄色的结缔状组织，带有气孔
- 口感：奶香浓郁
- 成熟时间：大约6个月
- 脂肪含量：50%
- 食用方法：与果酱、薯条等一起食用
- 适合酒类：辛辣的白葡萄酒

Mimolette
米摩雷特干酪

这款干酪拥有鲜艳的橘黄色，仿佛经过了染色处理。其实它与埃达姆干酪（Edam）的加工方法非常相似，只是外形变成了可爱的球形。这个名字的意思是“半硬质”，从中也可以看出它的柔软口感。随着成熟时间的延长，干酪会变得越来越硬，并且出现酸味。图中的6个月、18个月和24个月的产品在口感方面差异非常大。

- **产地：**法国
- **原料：**牛奶
- **形状：**球形
- **表层状态：**成熟后表皮会变成茶褐色并逐渐变硬
- **内里状态：**橘黄色的结缔状组织，柔软，成熟后会变成茶色，略干
- **口感：**较咸，奶香浓郁，成熟后会出现刺激性的香味
- **成熟时间：**6~24个月
- **脂肪含量：**45%
- **食用方法：**与水果、沙拉等一起食用
- **适合酒类：**度数较低的白葡萄酒、日本烧酒

6个月



18个月　　24个月



Comté

伯爵干酪

伯爵干酪又叫孔泰干酪。它产自法国与瑞士的边境地区，是两国人民都非常喜爱的干酪品牌。它的重量有35.6千克，高9厘米，直径66厘米，从外观、加工方法到口感都与下面的格鲁耶尔干酪很相似。随着成熟时间的延长，口感会越来越好。



- ●产地：法国
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：茶色、较硬
- ●内里状态：褐色、结缔状
- ●口感：较咸、奶香浓郁
- ●成熟时间：最低4个月
- ●脂肪含量：45%
- ●食用方法：与水果、沙拉等一起食用
- ●适合酒类：陈年的白葡萄酒、辛辣的白葡萄酒、度数较低的红葡萄酒



Gruyére

格鲁耶尔干酪

这款产品在瑞士被称为“干酪女王”，它的重量有33.4千克，高9厘米，直径60厘米。从12世纪就开始面世，与埃曼塔干酪一起并称为瑞士干酪的两大知名品牌。

- ●产地：瑞士
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：黄褐色，较硬
- ●内里状态：琥珀色，结缔状
- ●口感：清爽的酸味，成熟后口感会变得浓郁
- ●成熟时间：6~8个月
- ●脂肪含量：48%
- ●食用方法：与水果、沙拉等一起食用
- ●适合酒类：辛辣的白葡萄酒、陈年的红葡萄酒

The Cave-Aged Emmental
洞窟成熟埃曼塔干酪

这款产品在最适合干酪成熟的自然洞窟中存放14个月以上才能出厂。它的重量有82千克，高14厘米，是最大的一款埃曼塔干酪。味道醇厚，回味绵长。

- ●产地：瑞士
- ●原料：牛奶
- ●形状：大圆盘形
- ●表层状态：自然的茶色
- ●内里状态：结缔状，气孔较大
- ●口感：较咸，奶香浓郁
- ●成熟时间：14个月
- ●脂肪含量：46%
- ●食用方法：直接食用或与葡萄酒一起食用
- ●适合酒类：陈年的红葡萄酒、口感醇厚的红葡萄酒





Emmental
埃曼塔干酪

这款干酪在瑞士被称为“干酪之王”，它产自著名的埃曼塔峡谷，最大的特点是中间的气孔。它的表面很光滑，口感也非常好。

- ●产地：瑞士
- ●原料：牛奶
- ●形状：大圆盘形
- ●表层状态：较硬
- ●内里状态：象牙色、结缔状，气孔较大
- ●口感：醇厚，甘甜
- ●成熟时间：6~7个月
- ●脂肪含量：45%~49%
- ●食用方法：与水果、沙拉等一起食用
- ●适合酒类：陈年的白葡萄酒

Pecorino Romano
佩科里诺·罗马诺干酪

这款干酪出现在公元前1世纪，是意大利最古老的干酪品牌。它的咸味较重，主要是为了当时远征罗马的士兵可以长时间携带。

- 产地：意大利
- 原料：羊奶
- 形状：圆柱形
- 表层状态：浅灰色
- 内里状态：易碎
- 口感：羊奶特有的香味和醇厚的口感
- 成熟时间：8个月（作为正餐），12个月（作为配料）
- 脂肪含量：36%~38%
- 食用方法：与意大利面、沙拉等一起食用
- 适合酒类：陈年的白葡萄酒、辛辣的红葡萄酒





Beaufort
波弗特干酪

这款干酪出自法国的一个小村庄，被称为“干酪美女”。它的口感如蜂蜜般甘甜，又如薄荷般清爽，值得品尝。

- 产地：法国
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：黄褐色
- 内里状态：黄色，结缔状，柔软
- 口感：优雅的香味，蜂蜜般的甘甜
- 成熟时间：6个月
- 脂肪含量：48%
- 食用方法：与水果、面包等一起食用
- 适合酒类：陈年的白葡萄酒、辛辣的白葡萄酒

Tête de Moine

修士头干酪

这款干酪的名字很有意思，叫做“修道士的头”。它是在12世纪时由法国一个修道士制成的，放在专用的容器中保存，外观非常漂亮。另外，浓郁的口感和绵长的回味也是它的一大特点。

- 产地：瑞士
- 原料：牛奶
- 形状：圆柱形
- 表层状态：茶褐色
- 内里状态：浅褐色，结缔状
- 口感：果实般的浓郁香味
- 成熟时间：6个月
- 脂肪含量：最低50%
- 食用方法：切片后直接食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒



Edam

埃达姆干酪（荷式）

这是荷兰的代表性干酪产品，出口到世界上100多个国家，在日本被亲切地称为“红玉”。它的外观鲜红、光滑，味道清爽、甘甜。

- 产地：荷兰
- 原料：牛奶
- 形状：球形
- 表层状态：鲜红色
- 内里状态：浅黄色，结缔状
- 口感：酸味清爽，奶香浓郁
- 成熟时间：3个月至1年
- 脂肪含量：40%
- 食用方法：用来制作意大利面或甜点
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒、度数较低的白葡萄酒

Red Cheddar

红色切达干酪

这款干酪产自英国的切达村，现在已经远销到全世界。它采用植物性着色材料（红豆）进行着色，外观呈现出鲜艳的橘红色。

- 产地：英国
- 原料：牛奶
- 形状：长方体
- 表层状态：没有表皮
- 内里状态：植物性着色材料制成的橘红色、结缔状
- 口感：清爽，甘甜
- 成熟时间：4个月至1年
- 脂肪含量：50%
- 食用方法：与水果、沙拉等一起食用
- 适合酒类：度数较低的红葡萄酒、白葡萄酒、黑啤酒、威士忌





Ossau-Iraty

欧梭伊哈迪干酪

这款干酪来自法国与西班牙的边境地区，它具有羊奶的独特香味，而且回味悠长。

- 产地：法国
- 原料：羊奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：茶色
- 内里状态：奶油色，结缔状
- 口感：蜂蜜般甘甜
- 成熟时间：3~6个月
- 脂肪含量：最低50%
- 食用方法：与蜂蜜、水果、面包等一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒

Cheddar Cheese

切达干酪（北海道干酪所）

这款切达干酪的外形非常小巧可爱，同时，柔和的口感和独特的草木香味也是它备受欢迎的秘诀。

- ●产地：日本（北海道）
- ●原料：牛奶
- ●形状：球形
- ●表层状态：光滑
- ●内里状态：橘黄色，细腻
- ●口感：清爽的酸味和果实的香味
- ●成熟时间：3个月
- ●脂肪含量：41%
- ●食用方法：与水果、沙拉等一起食用
- ●适合酒类：度数较低的红葡萄酒、白葡萄酒





Wine Cheddar

葡萄酒切达干酪

这是日本北海道富良野地区的特产，它在干酪中加入了红葡萄酒，形成了独特的浓郁香味和个性外观。

- ●产地：日本（北海道）
- ●原料：牛奶
- ●形状：切块后销售，每盒3块
- ●表层状态：没有表皮
- ●内里状态：红色，外观和大理石相似，柔软
- ●口感：清爽的酸味和葡萄酒的香味
- ●成熟时间：4个月
- ●脂肪含量：31%
- ●食用方法：直接食用或与面包一起食用
- ●适合酒类：度数较低的红葡萄酒



Cheddar

切达干酪（雪印乳业）

这是日本雪印乳业花费了50年的时间研制出的切达干酪，大多是农户的手工产品，因为机器的加工会破坏表皮的光滑程度。它在日本的销量非常好。

- 产地：日本（山梨县）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：水分较少
- 内里状态：干燥、易碎
- 口感：清爽的酸味和果实的香味
- 成熟时间：6个月以上
- 脂肪含量：42%
- 食用方法：用于制作甜点或正餐
- 适合酒类：辛辣的白葡萄酒

Monomiyama kouzu Cheddar

物见山神津切达干酪



100%使用天然牧场放养的健康奶牛的鲜牛奶，并经过半年以上的时间手工制成。90千克的牛奶只能产出12千克的干酪。

- 产地：日本（群马县）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：切块销售，没有表皮
- 内里状态：柔软、细腻
- 口感：清爽、微苦
- 成熟时间：大约6个月
- 脂肪含量：36%
- 食用方法：直接食用
- 适合酒类：红葡萄酒

NagatoFarm Cheddar Cheese

长门牧场切达干酪

这款干酪使用传统方法加工而成，经过6个月的成熟期，口感嫩滑、香味悠远，适合大众的口味。

- 产地：日本（长野县）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：没有表皮
- 内里状态：柔软、细腻
- 口感：香味浓郁，口感清爽
- 成熟时间：6个月
- 脂肪含量：35%
- 食用方法：直接食用
- 适合酒类：度数较高的红葡萄酒





Raclette

煎刮干酪（新得农场）

这款干酪的表面经过洗浸处理，香味浓郁，口感松软。不过，一定要注意在加热后才能食用。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：橘黄色
- 内里状态：柔软，结缔状组织
- 口感：有刺激性的香味，口感醇厚
- 成熟时间：2个半月至3个月
- 脂肪含量：50%
- 食用方法：融化后食用
- 适合酒类：辛辣的白葡萄酒

Raclette

煎刮干酪（鸟木牧场）

这款产品是生产者从瑞士干酪学校学习加工方法后精心制成的，它清爽的口感很容易入口。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：橙色
- 内里状态：柔软，成熟后会逐渐变硬
- 口感：清爽，成熟后会出现刺激性香味
- 成熟时间：4~8个月
- 脂肪含量：–
- 食用方法：直接食用或与水果、寿司等一起食用
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒、辛辣的红葡萄酒



Edam Cheese

埃达姆干酪（日式）

这款产品选用天然放养的奶牛的鲜牛奶精制而成。直接食用也可以，磨成干酪粉之后味道更好。

- 产地：日本（北海道）
- 原料：牛奶
- 形状：圆盘形
- 表层状态：淡黄色
- 内里状态：淡黄色，结缔状
- 口感：柔和、清淡
- 成熟时间：3个月
- 脂肪含量：25%
- 食用方法：直接食用或作为配料
- 适合酒类：陈年的红葡萄酒、辛辣的白葡萄酒

Setarunai

赛塔露娜伊干酪

这款干酪使用格鲁耶尔乳酸菌，经过6~8个月的成熟期后才上市销售。它的口感清新，香味浓郁。

- ●产地：日本（北海道）
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆盘形
- ●表层状态：光滑
- ●内里状态：有细小的气孔
- ●口感：香味浓郁、回味悠远
- ●成熟时间：6个月
- ●脂肪含量：32%~35%
- ●食用方法：直接食用或与水果、沙拉等一起食用
- ●适合酒类：度数较低的红葡萄酒、辛辣的白葡萄酒





Bargkass

巴戈卡斯干酪

这是一款农家干酪，需要6个月以上的成熟期，其浓郁的香味会让人入口难忘。

- ●产地：日本（长野县）
- ●原料：牛奶
- ●形状：大圆盘形
- ●表层状态：自然硬化的表皮
- ●内里状态：细腻，较硬，有小气孔
- ●口感：香味浓郁
- ●成熟时间：6个月以上
- ●脂肪含量：–
- ●食用方法：直接食用或用来制作意大利面
- ●适合酒类：红葡萄酒、白葡萄酒等

Provolone

波萝伏洛干酪

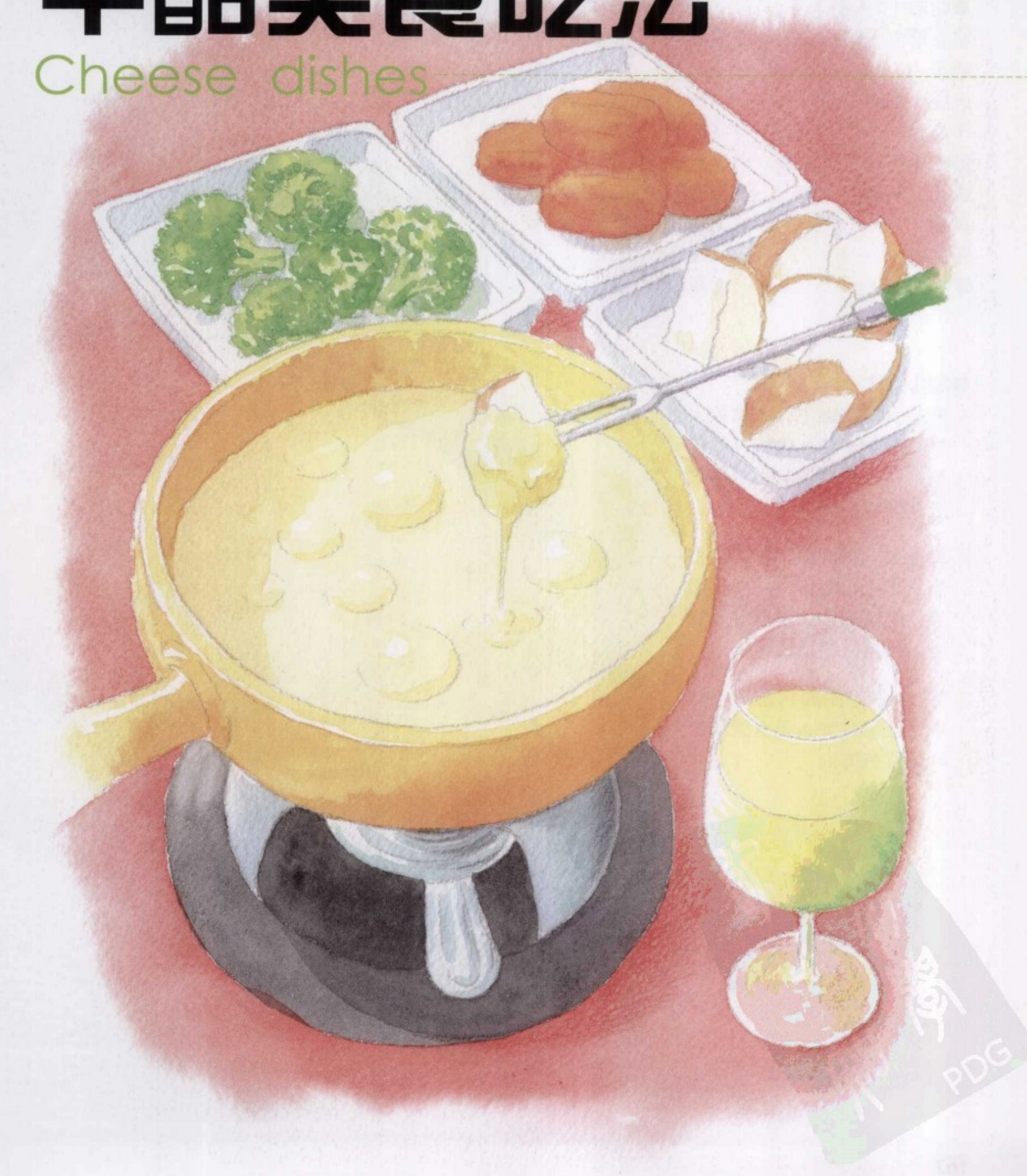
这款干酪采用与马苏里拉干酪相同的加工方法，并经过樱花香味的熏制，口感独特，回味绵长。

- ●产地：日本（山梨县）
- ●原料：牛奶
- ●形状：圆柱形
- ●表层状态：熏制后的茶褐色
- ●内里状态：细腻、较硬
- ●口感：干酪的天然香味与熏制的浓郁香味相结合
- ●成熟时间：6个月以上
- ●脂肪含量：49%
- ●食用方法：作为甜点
- ●适合酒类：辛辣的白葡萄酒等



第四章 干酪美食吃法

Cheese dishes



干酪煎蛋

Cheese in Omelette

●材料（1人份）

格鲁耶尔干酪………… 2大匙
鸡蛋……………………… 2~3个
火腿（切碎）…………… 1根
干面包…………………… 2个
蘑菇（切碎）……………少许
食盐、胡椒………………少许
黄油………………………适量
圣女果……………………适量
绿叶蔬菜…………………适量

◆

●制作方法

1 将鸡蛋打在碗中，依次放入格鲁耶尔干酪、火腿、蘑菇等材料，搅拌均匀，然后放进食盐和胡椒调味。

2 将涂抹了黄油的干面包加热，然后裹上1中的鸡蛋液，继续加热到半成熟的状态，再将面包切成两半。

3 将2中做好的面包盛放在盘中，最后，加入圣女果和绿叶蔬菜装饰。



干酪意大利面

Cheese in Spaghetti



●材料（1人份）

意大利面…………… 80~90克
食盐…………………10克左右
蓝纹干酪…………… 40~50克
黄油…………………… 1/2匙
鲜奶油………………… 100毫升
帕米加诺・雷佳诺干酪（粉末）……………………少许
黑胡椒（颗粒）…………少许
香菜（切碎）……………少许

◆

●制作方法

1 将蓝纹干酪轻轻切碎。

2 用锅将水加热至沸腾，然后放入食盐，蒸煮意大利面。

3 在另外一只锅中盛入少许清水，加进蓝纹干酪和黄油，稍后放入鲜奶油，用小火煮一段时间。

4 将意大利面在清水中快速过滤，然后洒上3中的调味料和帕米加诺・雷佳诺干酪粉末。

5 将做好的意大利面盛放在盘中，然后，再加入少许蓝纹干酪，最后放上黑胡椒和香菜。



干酪烩饭

Risotto al Gorgonzola

●材料（2人份）

大米…………………… 约120克
黄油……………………60克
洋葱（切碎）……………10克
白葡萄酒………………… 2匙
鸡精（1~2匙+汤）…………
……………………… 500毫升
戈贡佐拉干酪…………约50克
帕米加诺·雷佳诺干酪（粉末）……………………适量
香菜（切碎）……………少许
食盐、黑胡椒……………少许

●制作方法

1 将黄油倒入锅中加热，然后放入洋葱和大米，用强火熬煮。

2 等1中的材料煮成透明状时加入白葡萄酒，再慢慢加入鸡精。然后改成小火熬煮一段时间。

3 待2中的材料煮熟后，将戈贡佐拉干酪切碎放入，搅拌均匀，再加入食盐、胡椒、香菜等调味。

4 最后，加入帕米加诺·雷佳诺干酪，搅拌均匀后盛放在盘中，根据个人口味撒上一些黑胡椒粉。

干酪蔬菜寿司

Vegetable Salad with Cheese Souce

●材料（3~4人份）

帕米加诺·雷佳诺干酪（粉末）…………1.5大匙
酸奶…………120毫升
蓝纹干酪…………1大匙
橄榄油…………2大匙
食盐、胡椒…………少许
西兰花…………适量
菜花…………适量
荷兰豆…………适量
胡萝卜…………适量
黄瓜…………适量

●制作方法

1 将帕米加诺·雷佳诺干酪、酸奶、蓝纹干酪倒入碗中搅拌，然后加入橄榄油、食盐、胡椒等调味。

2 将荷兰豆清洗干净，将胡萝卜、西兰花、菜花、黄瓜等切成1厘米厚的块状。

3 在锅中把水加热至沸腾，撒入食盐，将荷兰豆、胡萝卜、西兰花、菜花、黄瓜等材料煮2分钟，然后放入盘中。

4 3的材料蘸1的调味料，一起食用。

※图片为1人份





白汁红肉

Carpaccio della Carne Bovina

●材料（2~3人份）

薄牛肉片（生食）……………………………约350克

帕米加诺·雷佳诺干酪……………………………约80克

生菜……………………… 适量

大葱……………………… 适量

柠檬汁………………… 1人份

橄榄油……………………… 4匙

食盐、黑胡椒…………… 少许

●制作方法

1 把生菜用水洗净，并将表面的水擦干。

2 将帕米加诺·雷佳诺干酪切成薄片。

3 将大葱切碎，铺在盘中，然后摆好薄牛肉片，并撒上柠檬汁。

4 将1中的生菜铺在上面，添加橄榄油，用食盐和黑胡椒调味，再放上2中的帕米加诺·雷佳诺干酪。

5 放入冰箱冷藏一段时间后再食用。

法式葱头汤

Soup a L'oignon

●材料（4人份）

洋葱……………………… 2个
黄油………………………40克
大葱（切碎）……………适量
白葡萄酒…………… 200毫升
鸡精（1~2匙+汤）…………
……………………… 500毫升
月桂……………………… 1个
香菜（切碎）……………少许
食盐、胡椒………………少许
法式面包（切成薄片）… 8片
格鲁耶尔干酪（切片）…40克

◆

●制作方法

1 将洋葱皮剥开并切成薄片。

2 在平锅中将黄油加热，把大葱炒熟。然后放入1的洋葱继续炒，直到洋葱变色。

3 继续加入白葡萄酒、鸡精、月桂、香菜和食盐、胡椒等来调味，用小火煮30分钟。

4 把法式面包切成薄片。

5 把3中的材料倒入盘中，加入4的面包片和格鲁耶尔干酪，然后在微波炉中加热10分钟。

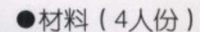
6 最后撒上少许香菜。





干酪火锅

Cheese Fondue



●材料（4人份）

格鲁耶尔干酪	200克
埃曼塔干酪	100克
大葱	适量
黄油	1大匙
白葡萄酒	150毫升
法式面包	1个
煮胡萝卜	适量
煮香肠	适量

※此外，还可以将西兰花、菜花、大蒜、橄榄等煮熟后一起食用。

◆

●制作方法

1 将格鲁耶尔干酪和埃曼塔干酪加热。

2 将法式面包和煮好的胡萝卜、香肠等材料切成小块。

3 将大葱切段后放入锅中，添加黄油及1中的干酪，然后用小火煮一段时间。

4 在锅中倒入白葡萄酒，然后搅拌里面的材料，注意不要让水沸腾。

5 待4中的材料呈黏糊状之后将火调小，然后，就可以开始品尝美味的干酪火锅了。



干酪烧土豆

Baked Potato & Cheese

●材料（4人份）

土豆……………………………………… 4~5个
熏猪肉…………………………………… 2~3块
洋葱（切碎）…………………………… 1/2个
古达干酪………………………………… 200克
面包粉…………………………………… 2~3匙
黄油……………………………………… 1大匙
色拉油…………………………………… 适量
胡椒……………………………………… 少许

◆

●制作方法

1 将土豆去皮，切成约5毫米厚的薄片，然后在沸水中煮熟。

2 将熏猪肉切成1厘米厚的块状。用色拉油煎炸法式面包，再加入洋葱炒一段时间，最后加入胡椒调味，并把火熄灭。

3 将古达干酪切成薄片。

4 在盘中涂上一层干酪（另外准备），然后放上土豆，再放上2和3的材料。撒上面包粉和胡椒粉还有黄油，在200℃左右的电磁炉上加热几分钟即可。

干酪烧白鱼

Baked a Fish with White Meat & Cheese

●材料（2人份）

白鱼（鳕鱼等）………………………… 2~4片
食盐、胡椒……………………………… 少许
黄油……………………………………… 1大匙
白葡萄酒………………………………… 少许
玛利波干酪……………………………… 60克
洋葱（切碎）…………………………… 1大匙
香菜（切碎）…………………………… 1小匙

〈备选材料〉

腌制的胡萝卜、煮热的四季豆、香芋等。

◆

●制作方法

1 将白鱼清洗干净，然后用食盐和胡椒腌制一会儿。

2 在平锅中将黄油加热，然后煎炸1中的白鱼，再加入白葡萄酒煮一段时间。

3 加入玛利波干酪和洋葱、香菜等材料。

4 在微波炉中加热一段时间，直到表面微微烤焦。

5 倒入盘中，加入蔬菜一起食用。





油炸干酪三明治

Mozzarella in Carrozza

●材料（1人份）

面包（硬质）……………………………… 2片
牛奶……………………………………… 200毫升
鸡蛋……………………………………… 1个
马苏里拉干酪（切成8cm×8cm薄片）… 2片
小麦粉…………………………………… 适量
食用油…………………………………… 适量
鱼肉罐头………………………………… 1盒
绿色蔬菜………………………………… 适量

◆

●制作方法

1 将面包切成三角形的小块，然后在牛奶中浸泡，待柔软后再放入蛋清中。

2 将马苏里拉干酪涂抹在1的面包表面，然后放上鱼肉，再放上一片涂抹了马苏里拉干酪的面包。

3 将2的材料蘸满小麦粉和蛋清。

4 在油中煎炸一段时间，然后放进盘子，旁边放上一些绿色蔬菜。

油炸干酪馄饨

Cheese in Fried YanTan

●材料（4人份）

馄饨皮…………………………………… 1包
火腿……………………………………… 2根
鱼肉罐头………………………………… 1盒
马苏里拉干酪…………………………… 适量
古达干酪………………………………… 适量
食盐、胡椒……………………………… 少许
食用油…………………………………… 适量
韭菜……………………………………… 适量

◆

●制作方法

1 将火腿和鱼肉切成小块。

2 将马苏里拉干酪和古达干酪切成1厘米厚的块状，然后倒入碗中。将1的火腿和鱼肉加进来，撒上食盐和胡椒搅拌。

3 用馄饨皮包好2的材料，然后将四角对折，用水粘住。最后放入锅中煎炸，再盛放到盘中，放上几根韭菜点缀。





卡普列塞沙拉

Caprese

●材料（2~3人份）

马苏里拉干酪…………………………… 120克
西红柿………………………………… 1个
橄榄油………………………………… 4大匙
牛肉沫（干燥）………………………… 少许
黑胡椒（颗粒）………………………… 少许
明列子………………………………… 2个

◆

●制作方法

1 将马苏里拉干酪和西红柿放在冰箱中冷藏。

2 冷藏好之后取出来切块。

3 将马苏里拉干酪与西红柿交替摆放在盘中。

4 撒上黑胡椒，倒入橄榄油，最后放上一些明列子。

酥炸卡蒙贝尔干酪

Fritto di Camenbert

●材料（2人份）

卡蒙贝尔干酪…………………………… 1个
小麦粉………………………………… 适量
蛋清…………………………………… 1个
面包粉………………………………… 适量
食用油………………………………… 适量
韭菜…………………………………… 适量

◆

●制作方法

1 将卡蒙贝尔干酪6~7等分，再依次蘸上小麦粉、蛋清和面包粉。

2 待锅中的油加热到190℃左右时放入1的材料，煎炸直到变成金黄色。

3 盛放在盘中，放上几根韭菜点缀。





干酪柴鱼片

Cheese with Packed Dried Bonito Flakes

●材料（3~4人份）

奶油干酪…………………………………… 100克
干松鱼片…………………………………… 5克
大葱………………………………………… 1~2根
干紫菜……………………………………… 适量
芥末………………………………………… 适量
酱油………………………………………… 适量

◆

●制作方法

1 将奶油干酪切成1厘米厚的块状，放在碗里，然后蘸上一些干松鱼片。

2 将大葱用水洗净，切成小段，撒在1的材料上。

3 倒入芥末、酱油，然后盛放在盘中，再添加一些干紫菜。

干酪水果沙拉

Cheese & Fruits

●材料（2人份）

凤梨（新鲜）……………………………… 1个
猕猴桃……………………………………… 适量
米醋………………………………………… 1小匙
寿司………………………………………… 适量
木瓜、苹果、香蕉等水果………………… 适量

◆

●制作方法

1 把凤梨去皮、去核，把猕猴桃等水果切成薄片，然后一起放入盘中。

2 把寿司煮熟、冷却。
※放入些米醋味道更好。

3 把2的寿司放在1的盘中，再添加一些水果。





干酪与葡萄酒的搭配

Wine Pairing

干酪与葡萄酒都属于发酵食品，它们很适合搭配在一起食用。在法国，人们把干酪与葡萄酒的搭配称为“结婚”。也就是说，这两种食品搭配在一起食用，会让彼此的味道更好。以下简单介绍干酪与葡萄酒搭配的4个美味法则。

4个美味法则

1 选择同一个产地

同一个地区的产品自然比较好搭配。如果找不到同一地区的产品，它附近地区的也可以考虑。

2 尽量选择红葡萄酒

在法国，红葡萄酒的饮用频率要比其他种类的葡萄酒高很多，这是因为红葡萄酒与鲜肉、干酪等食物很容易搭配在一起。

3 尽量选择口感细腻的葡萄酒

口感细腻的葡萄酒一般都经过长时间的发酵，在色香味等方面都很考究，最适合在品尝干酪时饮用。

4 个性的干酪要配个性的葡萄酒

比如，具有刺激性香味的蓝纹干酪就要搭配口感醇厚的葡萄酒，这样会让彼此的特点更突出。



天然干酪与葡萄酒的搭配

不同的天然干酪由于水分和盐分的含量不同，口感上的差异也比较大。下面按照天然干酪的7种类型来分别介绍它们与葡萄酒的搭配。

鲜干酪

●普通口味

普通口味的鲜干酪没有刺激性香味且口感嫩滑，适合搭配辛辣、微酸的白葡萄酒或者无酒精类饮料。

另外，度数较低的甜味白葡萄酒也可以。

★葡萄酒类型：辛辣、微酸的白葡萄酒或度数较低的甜味白葡萄酒

●辛辣口味

加入了辛辣调味料的鲜干酪适合搭配果味较浓的红葡萄酒或辛辣的白葡萄酒，无酒精类饮料也可以。

★葡萄酒类型：果味较浓的红葡萄酒或辛辣的白葡萄酒

●酸甜口味

清爽、微酸的鲜干酪与辛辣口味的白葡萄酒最为相配。

★葡萄酒类型：辛辣的白葡萄酒

白霉干酪

白霉干酪的代表产品卡蒙贝尔干酪与来自同一地区的白葡萄酒或蒸馏酒搭配食用味道最好。

如果干酪中添加了鲜奶油，就要搭配度数较低的红葡萄酒或白葡萄酒，以便让奶油的香味更突出。

白霉干酪在成熟后也会出现刺激性的味道，这时就要搭配口感醇厚的葡萄酒。

★葡萄酒类型：辛辣的白葡萄酒、口感醇厚的白葡萄酒、度数较低的红葡萄酒或白葡萄酒、香槟酒、苹果酒等

蓝纹干酪

世界著名的洛克福干酪与辛辣的白葡萄酒最搭配。这样的组合曾经受到18世纪意大利风流才子卡萨诺瓦的称赞。

如果蓝霉的味道较重，就需要搭配度数较高的红葡萄酒。如果蓝霉味较轻，搭配普通的红葡萄酒就可以了。

在英国，斯蒂尔顿干酪与波特葡萄酒的搭配也被大家普遍认同。

★葡萄酒类型：辛辣的白葡萄酒、陈年的红葡萄酒、度数较低的红葡萄酒、口感醇厚的红葡萄酒、波特葡萄酒等



根据干酪的特征（口感、香味、成熟时间等）去选择与其相匹配的葡萄酒

洗浸干酪

洗浸干酪独特的香味和松软的口感让它对葡萄酒的要求有些苛刻，最好搭配陈年的具有醇厚口感的葡萄酒。

比如香贝丹葡萄酒之友干酪就需要搭配来自同一地区的红葡萄酒。而曼斯特干酪也最好搭配同一地区产的优质白葡萄酒。

另外，莎布利精炼干酪也需要搭配当地的莎布利白葡萄酒。

★葡萄酒类型：口感醇厚的红葡萄酒、度数较高的红葡萄酒以及与所选干酪来自同一地区的优质葡萄酒

山羊和绵羊干酪

山羊干酪的酸味较重，适合搭配辛辣口感的白葡萄酒或度数较低的红葡萄酒，如果是来自同一地区就更好了。

另外，干酪成熟时间的不同也会对葡萄酒的要求产生差异。刚刚成熟的干酪最好搭配白葡萄酒，而成熟时间较长的干酪则需要搭配红葡萄酒。

★葡萄酒类型：辛辣的白葡萄酒、度数较低的白葡萄酒、来自同一地区的葡萄酒

半硬质干酪

经过压榨但是没有经过加热的半硬质干酪搭配度数较低的清爽白葡萄酒或香甜红葡萄酒都很合适。

由于半硬质干酪的口感淳朴，在选择葡萄酒时也最好注重天然的感觉。像萨姆索干酪、古达干酪这样的产品也可以搭配啤酒。

★葡萄酒类型：辛辣的白葡萄酒、无酒精饮料、度数较低的红葡萄酒或白葡萄酒等

硬质干酪

硬质干酪需要与同一产区的红葡萄酒或白葡萄酒搭配食用。

另外，也可以参照半硬质干酪的方法选择度数较低的红葡萄酒或白葡萄酒。

★葡萄酒类型：辛辣的白葡萄酒、无酒精饮料、度数较低的红葡萄酒或白葡萄酒、意大利产的红葡萄酒、口感醇厚的红葡萄酒等



来自同一产地的莎布利精炼干酪与莎布利白葡萄酒是最完美的搭配



干酪与面包的搭配

Bread Pairing

面包对于干酪来说必不可少。当然，各种类型的干酪与面包的搭配也很有讲究。选对了口感接近的面包，会让干酪的美味更加突出。如果说葡萄酒是干酪的“妻子”，那么面包就是干酪的“得力助手”。

干酪与面包搭配的美味法则

干酪与面包搭配食用时对面包的选择非常重要。最简单的一个方法就是注意咸味的差异。

添加了牛奶、鸡蛋和砂糖的面包可能会让干酪的口味发生改变，所以，在选购之前需要了解下面的美味法则。

鲜干酪

适合搭配不添加砂糖的白面包、燕麦面包、添加了辣椒或香草的面包等。搭配微微烧焦的面包片口感会更好。

白霉干酪

切成薄片的白面包与白霉干酪搭配食用口感最好。如果干酪的口味很重，就需要搭配燕麦面包。

将凤梨或苹果切成薄片夹杂在面包里，会让干酪的味道更好。

蓝纹干酪

蓝纹干酪要搭配微酸的燕麦面包或添加了调味料的面包。

在面包中加入蜂蜜或干果口感会更好。

洗浸干酪

洗浸干酪也要搭配微酸的燕麦面包和干果。另外，黑面包也是个不错的选择。记住一点，面包的口感要与干酪的口感相接近。



山羊和绵羊干酪

白面包、全麦面包、燕麦面包、加入砂糖的甜面包等都可以。

半硬质干酪

燕麦面包、甜面包或加入了调味料的面包，简单的口感要好一些。

硬质干酪

用小麦粉和燕麦粉混合制成的面包、黑面包、意大利产的条形面包等都可以。



干酪与水果的搭配

Fruit Pairing

干酪的香味与水果的甘甜搭配在一起，一定让人非常享受。在法国或者意大利，人们每天都在这样享用大自然赋予的礼物。不仅是新鲜的水果，干果或果酱也是不错的选择，赶快尝试一下吧！

干酪与水果搭配的基本美味法则

鲜干酪

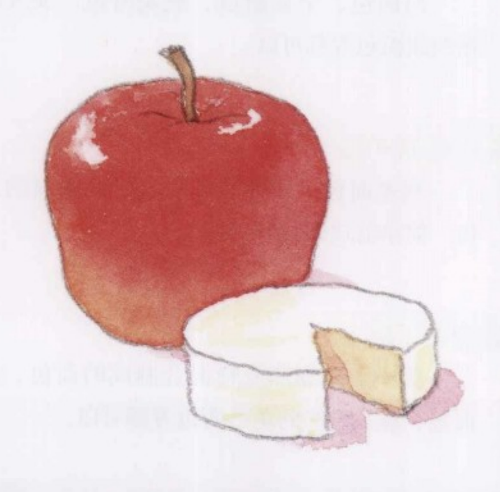
柑橘、苹果、香蕉、葡萄、猕猴桃等水果与鲜干酪在一起食用口感最好。

另外，草莓、樱桃等酸味的水果也可以尝试一下，口感很特别。

白霉干酪

白霉干酪与新鲜水果是最完美的组合。其中，口感最好要数苹果和葡萄。将苹果切成薄片夹杂在干酪中，吃完后会满口留香。

另外，芒果也是不错的选择，它微酸的口感与白霉干酪很合适。如果在冰箱冷藏后再食用，味道会更好。



蓝纹干酪

葡萄与蓝纹干酪搭配在一起效果最好。葡萄的酸味与蓝纹干酪的咸味非常和谐。

另外，凤梨与戈贡佐拉干酪的搭配也很有名。如果没有凤梨，换成干西红柿也可以。不过，其他的干果就不太搭配了。



洗浸干酪

葡萄、猕猴桃等水果比较适合与洗浸干酪搭配食用。如果将表皮剥去，只食用里面的果肉，味道会更好。

山羊和绵羊干酪

干酪新鲜的时候可以搭配果酱或猕猴桃，成熟后搭配核桃要好一些。

半硬质干酪与硬质干酪

硬质干酪与巨峰葡萄的搭配非常完美。另外，酸味的葡萄干也会让干酪的口感更好。

第五章

享用干酪的基础知识

Basic knowledge of cheese



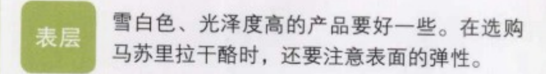
享用干酪时的注意事项

大多数干酪都需要在出厂后慢慢成熟，因此我们需要了解它们的食用方法。比如，鲜干酪需要在出厂后尽早食用，白霉干酪最好在出厂后3~4周时食用，蓝纹干酪最好在3~6个月后食用，洗浸干酪是8周左右时食用，山羊干酪需要等到完全成熟时食用。至于半硬质干酪和硬质干酪，它们的口感会随着成熟时间的延长变得越来越好。所以，掌握每种干酪的成熟“节奏”，会让我们在享用时感受到更多的美味。

鲜干酪

在购买鲜干酪时，最好选择新鲜的、使用塑料盒包装的产品，并注意保鲜日期。开封之后需要尽快食用。特别是那些盐分较少的产品，最好在1周内吃完。





表层 雪白色、光泽度高的产品要好一些。在选购马苏里拉干酪时，还要注意表面的弹性。

香味 没有刺激性香味、奶香浓郁的产品较好。加入香蒜或胡椒的鲜干酪也不错。

内里 细腻、黏稠的产品要好一些，最重要的是要注意是否新鲜。

口感 拥有浓郁的奶香、嫩滑的口感和清爽的酸味，这样的干酪才算新鲜。

白霉干酪

保质期之前的1~2周时味道最好。新鲜的白霉干酪内里会硬一些，不过口感很稳定。成熟后香味会逐渐加强。对于脂肪含量在60%以上的产品，出厂后立即食用也非常鲜美。在食用前将干酪在常温下搁置30~40分钟，会让口感更好。



表层 表层覆盖着一层纯白色的白霉，成熟之后会变成茶红色。白霉的条纹整齐一些的较好。

香味 与蘑菇的味道相似，成熟后会出现刺激性的味道。

内里 柔软、明亮的奶油色。新鲜的产品会感觉有些硬，成熟后会变成均匀的凝乳状。

口感 新鲜的时候有清爽的酸味和温和的咸味，成熟后会有一种坚果的香味。

●白霉干酪（卡蒙贝尔干酪）的成熟过程


内里为白色，较硬


内里变软，周围变成黏稠状


内里变成均匀的凝乳状

蓝纹干酪

挑选蓝纹干酪的时候，颜色非常重要。如果蓝霉的颜色变成了茶色，就说明霉菌没有完全发酵，尽量不要购买。另外，蓝纹干酪最好在购买后尽快食用。



表层 看起来有些干燥。如果表面覆盖了一些白霉，就要注意白霉是否整齐。

内里 蓝霉很均匀，切开的地方非常柔软。

香味 蓝霉独特的香味，感觉很像火锅香。

口感 咸味与蓝霉的香味和谐地融合在一起，味道很鲜美。

洗浸干酪

洗浸干酪最好在保质期的前一周食用。不过，夏天最好吃新鲜的产品，冬天最好吃完全成熟的产品。另外，随着成熟时间的延长，口感会越来越松软，所以也可以根据个人的口味来决定。

干燥的空气对干酪的口味有很大影响，所以保存时要经常添加一些水分（比如可以与蔬菜一起放进保鲜袋或密闭容器中，再放进冰箱内保存）。待完全成熟后，味道会非常鲜美。



表层 软质干酪的表层较干，硬质干酪的表层有光泽。

内里 质地柔软、有弹性，具有光泽的奶油色或小麦色。新鲜的产品较硬，成熟后会越来越柔软。

香味 洗浸干酪独特的香味和坚果的果香，有时味道会很浓重。

口感 松软、清爽、香味浓郁。食用后口中会留有洗浸干酪独特的香味。

山羊和绵羊干酪



从刚刚出厂到完全成熟，山羊干酪在任何时间内食用都很美味。

一般来说，覆盖了木炭粉末的产品成熟要晚一些，而且成熟后会有浓郁的香味出现。表面覆盖了白霉的产品成熟较快，而且会有刺激性的香味。



覆盖着木炭粉的干酪会有些发黑，覆盖了白霉的干酪会呈现出纯白色或淡淡的橘黄色，自然的干酪表皮是白色或奶油色。



纯白色、细腻、柔软。覆盖了木炭粉末的产品可能会有结缔状的组织，覆盖了白霉的产品在成熟后会变成凝乳状。

香味

酸奶般的酸味及山羊奶的独特香味。



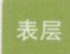
新鲜、清爽的酸味，成熟后酸味会变得柔和。覆盖了白霉的产品有浓郁的香味。

半硬质干酪



半硬质干酪的成熟时间较短，一般是出厂后的4~6个月，最长也不会超过1年。在这个期间内食用都可以。

半硬质干酪的口感比较稳定，也不会有特别的味道。



均匀、透明的奶油色或小麦色，有自然形成的表皮。



均匀的结缔状组织，有些会有米粒大小的气孔（干酪眼）。接近表层的部分颜色会浓一些。

香味

大多为清爽的酸味，成熟后会出现果木的香味或洗浸干酪特有的自然香味。

口感

新鲜的产品口感清爽，成熟后味道会很浓郁。

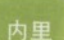
硬质干酪



硬质干酪的水分含量非常少，可以长时间保存。而且保存时它的口味不会发生大的变化，只会越来越美味。



均匀、透明的奶油色或黄褐色。自然的产品在成熟后表皮会变硬。



均匀的结缔状组织，气孔较大。

香味

没有刺激性的香味。香味浓郁。

口感

新鲜的产品口感清爽，成熟后味道浓郁，保存时间越长口感越好。

干酪的挑选及保存方法

为了选购到最适合自己的产品，需要学会如何读懂干酪的商标。另外，在买回来之后，干酪的外观、口感和香味也会发生变化，所以，还需要掌握正确的保存方法。下面我们就根据不同的干酪类型来分别了解它们的挑选及保存方法吧。

干酪商标的辨别

干酪的商标就像是它的一个微缩简历。从名称、原料（牛奶、羊奶、山羊奶、水牛奶）、脂肪含量到生产国家、产区、乡镇、厂家等信息应有尽有。而且，在法国和意大利，干酪与葡萄酒一样实施原产地名称保护制度。带有原产地标识的产品说明通过了严格的认证，质量一定没有问题。另外，干酪的口感会受到生产当地的气候、土壤条件的影响，所以还应该关注产地的相关信息。

①商标名称

表示生产商或销售商。

②品种名称

表示干酪的品种，例如右图是一款卡蒙贝尔干酪。

③原产地名称保护制度

这是一款通过法国原产地名称保护制度认证（A.O.C., Appellation d' Origine Contrôlée）的产品。在法国，这个制度的执行非常严格。

④生产地名称

生产干酪的地点。这款产品是在法国诺曼底地区生产的。



⑤干酪名称

干酪的正式名称。图中这款干酪的正式名称应该叫做卡蒙贝尔・诺曼底干酪。

⑥干酪重量

表示干酪的重量。

⑦原材料

“au Lait Cru”表示使用的是没经过杀菌处理的纯鲜奶。

⑧工艺特点

“MOULÉ À LA LOUCHE”表示这是一款“最低经过4次凝乳分解过程”的卡蒙贝尔干酪。

⑨获奖标记

这个标记表示曾在法国农业展会中获奖。“MÉDAILLE D'OR”代表金奖。

A.O.C.之外的认证标识

【D.O.P.】
Denominazione d' Origine Protetta的缩写，是意大利的原产地名称保护制度。之前还叫过D.O.C.，后来欧盟将之统一为D.O.P.。

【P.D.O.】
Protective Denomination of Origin的缩写，欧盟统一的原产地名称保护制度，内容与A.O.C.基本相同。

【I.G.P.】
Indication Geographique Protegee的缩写，意思是“受保护的地域标识”。

干酪的选购方法

那些对干酪很熟悉的店员，总是会将产品摆放得整整齐齐，切割得有棱有角，这样的店面也会让我们比较放心。

仅凭外观去选择种类繁多的干酪产品，恐怕有些困难。所以，最好去那些可以体验、品尝的店面，购买之后店员还会为您讲解详细的保存方法。

选择干酪时，还要注意以下几点：

【整洁干净的店铺】

有些店铺可以打开包装纸让您看到干酪的真实状态，这样可以确认是否变色或变味。不过，不要自己打开包装。

另外，如果白霉干酪的水分较少，表面就会变硬，这说明不是很新鲜，在选购时也要注意。

【奶香浓郁的店铺】

那些在很远处就可以闻到香味的店铺也值得一去。

干酪的香味会根据成熟时间的不同而产生很大差异，所以，需要根据自己的喜好去选择。一般来说，新鲜的产品味道比较清淡，成熟后的产品味道要浓重一些。

【可以触碰的店铺】

大多数干酪都是从表层向内里成熟，所以，如果中心部位比较柔软，就说明已经完全成熟了。不过，在触碰的时候，不要用力过猛，碰坏外包装。

【有专业管理人员的店铺】

在法国，几乎每家干酪店都有专业的成熟管理师在负责，您可以向他们提出许多问题。中国的专业人士比较少，不过有些店员的干酪知识也很丰富。

※成熟管理师：拥有丰富的成熟相关经验的干酪专家。他们不仅熟悉干酪的成熟过程，在产品知识方面也很渊博，能够为顾客提供许多专业的讲解。在中国，这种专业技师的人数还很少，不过，近年来也有一些人陆续取得了相关的认证。

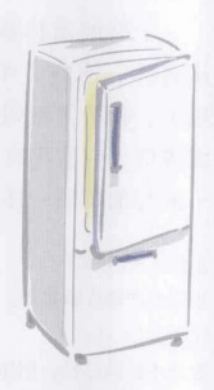
干酪的保存方法

为了品尝到干酪的美味，保存方法也很关键。对于干酪来说，合适的温度与湿度、避免日晒和高温、保持干燥的环境等因素非常重要。

【放在冰箱的冷藏室里保存】

冷藏室一般用来保存新鲜蔬菜，所以，温度要高一些。最好把干酪和芹菜、菠菜等一起放在密封容器中保存。

【冷冻保存】



一般说来，冷冻保存会破坏干酪的味道。不过，为了延长干酪的保存时间，可以将它们放在冷冻室中，最好不要超过一周，等到想要食用的时候再拿到冷藏室里自然解冻，这样可以防止干酪的进一步成熟。

【制作美食】

如果干酪已经变硬或生出了白霉，直接食用口感就不是那么好了。这时，可以选择用它们制作美食，避免浪费。将硬化或发霉的部位切下来放在意大利面或比萨饼中，加热后食用，一点也不会影响整体的口感。

【与芥末一起保存】

芥末的杀菌作用可以延长干酪的保存时间。将生芥末放在带水的容器中，再放进冰箱的冷藏室，这样既可以防止干燥又可以抑制成熟。不过，要注意每天更换盛放芥末的清水。



不同类型干酪的保存方法

不同类型干酪的成熟速度不一样，需要分别保存。了解下面的常识，可以让您更好地品尝到干酪的美味。

●鲜干酪

开封后最好尽快食用。如果需要保存，可以将铝箔纸盖好放在冰箱里，最多可以存放一周。切记不能冷冻。



●白霉干酪与蓝纹干酪

一定要注意避免干燥。即使放在冷藏室里也不能阻止干酪的继续成熟，所以，要用密封容器装好。将水果或蔬菜切成薄片后一起保存会效果更好。



●洗浸干酪

避免干燥。与芹菜等一起放在密封容器中，再放进冰箱的冷藏室里保存。

●山羊和绵羊干酪

避免干燥。用保鲜袋封好后与蔬菜一起放进冷藏室保存。注意封袋的时候不要留太多空气在里面。



●半硬质干酪

为了避免发霉和干燥，需要严格地用保鲜膜密封好。使用保鲜袋或密封盒也可以。注意在购买后的2~3周内食用。

●硬质干酪

为了避免发霉和干燥，需要用保鲜膜、保鲜袋或密封盒保存，并放在冰箱的冷藏室里。保存好的硬质干酪口感会更美。即使变得更硬也没关系，可以放在菜肴中做调味品。



干酪的切割及盛放方法

为了更好地享用干酪，切割方法也很重要。不同类型干酪的切割方法也不一样，下面介绍一些基本的常识，看过之后大家就可以动手尝试。



干酪的切割方法

掌握干酪的成熟特点，可以帮助您完成切割的过程。下面是一些基本的切割方法，重要的还是实际生活中的随机应变。

●鲜干酪

鲜干酪一般不经过成熟或成熟时间很短，所以，切割方法不会对干酪本身的味道产生太大的影响。

如果是马苏里拉干酪等很有弹性的产品，切成大块可能会口感更好。

●白霉干酪

卡蒙贝尔干酪、布里干酪等白霉干酪都是从表层向内里成熟，所以，最好将它们切成扇形。这样一来，每块切好的干酪中都有各个成熟阶段的口味，品尝起来感觉非常好。

●蓝纹干酪

蓝纹干酪与白霉干酪不同，它是从内里向表层成熟。不过，也可以采用白霉干酪的切割方法，切成扇形，体会不同成熟阶段的口感。

如果蓝纹干酪的表面有水或者油，需要先将它们擦拭干净再切割，这样才不会影响到干酪的美味。

●洗浸干酪

洗浸干酪一般是圆盘形或方形，所以，最好从中间开始放射状地切成三角形的小块。

成熟后的洗浸干酪口感会很浓重，因此，也可以将表皮去除只食用内里。如果表皮很硬，更应该这样做。

●山羊和绵羊干酪

如果是金字塔形的干酪，可以从中间开始切成放射状的三角形。如果很难切开，也可以先横着切断后再切割。

对于圆筒形的干酪，最好横着切成薄片。切割时要注意厚度的一致，5~10厘米最佳。这种薄片式的切割方法最适合在人数较多的时候使用。

●半硬质干酪

对于真空包装的半硬质干酪，首先需要将表面的塑料膜撕掉，将上面的浮油清理干净后再切割。半硬质干酪的香味浓郁，口感松软，可以切成稍厚一点的干酪片。

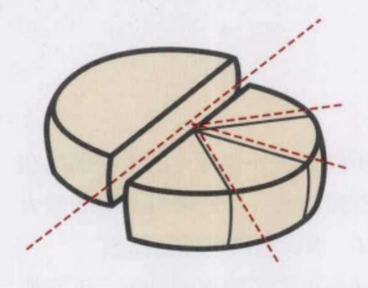
如果已经切成三角形，就需要沿着边缘切成薄片。如果很难切割，还可以从边缘位置开始切片，最后的中心位置直接食用。

●硬质干酪

硬质干酪的中心位置和边缘位置没有区别，所以怎样切割都可以，最好切片食用。

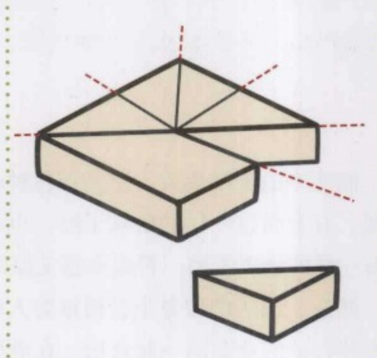
使用专业的干酪工具会非常方便（见第189~191页）。

干酪的主要切割方法



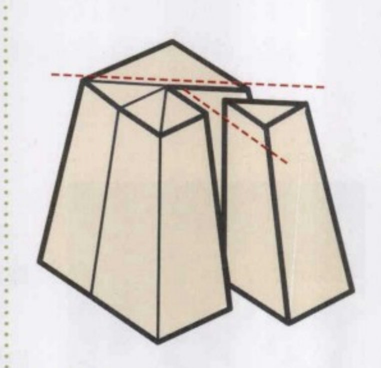
圆形

对于卡蒙贝尔干酪这样的圆形干酪，首先要从中间切成两半，再根据自己喜欢的角度切成扇形。切割时要注意每个小块的均等。



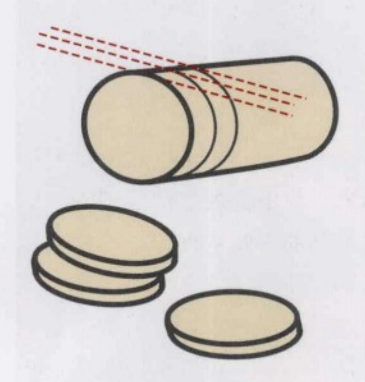
方形

乐老窗格干酪这样的方形干酪的切割方法与圆形干酪基本相同，也是要注意从中间开始切成扇形。注意最终是要切成三角形，而且每个小块要均等。



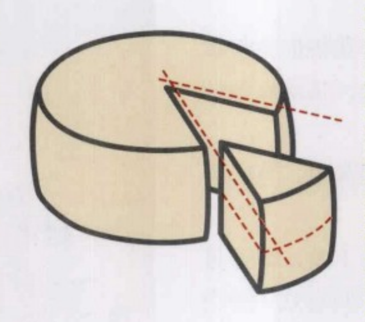
金字塔形

瓦朗塞干这样的金字塔形干酪也是要从中间开始切割，切成放射状。如果很难切割，可以先横向或纵向切成两段后再切割。



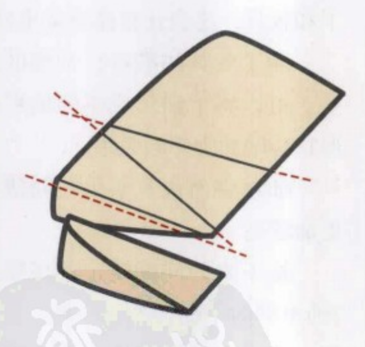
圆筒形

对于圣莫尔都兰干酪这样的圆形干酪，可以切成适当厚度的薄片（5~10厘米）。如果中间有木棒，需要先将木棒除去。



大圆盘形

洛克福干酪这样的大圆盘形干酪的切割方法与圆形干酪基本相同。也是从中间开始呈放射状切割，只是需要再横向切成2片。如果需要进一步切割，就要从一侧开始切片。



三角形

对于切成三角形出售的蓝纹干酪或半硬质干酪，可以如上图交替地切成小三角形或沿着边缘切片。

干酪的盛放方法

这里我们介绍高级酒店中的干酪盛放方法，学会后，在家中也可以尝试了。
这时，可以根据自己的口味挑选产品，不过最低要放4种干酪。

●酒店的盛放方法



酒店中的干酪盛放方法是把各种不同形状外观特点的干酪摆放在一起。有像面包一样的松软干酪，也有像奶油一样的嫩滑干酪和像大理石一样的硬质干酪，看起来感觉很好，客人也可以随意品尝。

然后，酒店的服务生会根据客人的要求把干酪夹到盘中，再为他们推荐合适的葡萄酒一起食用。在酒店里，总是可以见到许多个性鲜明的干酪。

酒店中最常见的是白霉干酪、蓝纹干酪、洗浸干酪和山羊干酪的搭配，其实，这些完全可以在家中尝试制作。将自己喜欢的干酪切好后盛放在精致的盘中，一定会让晚餐更加有情调。

●家庭的盛放方法

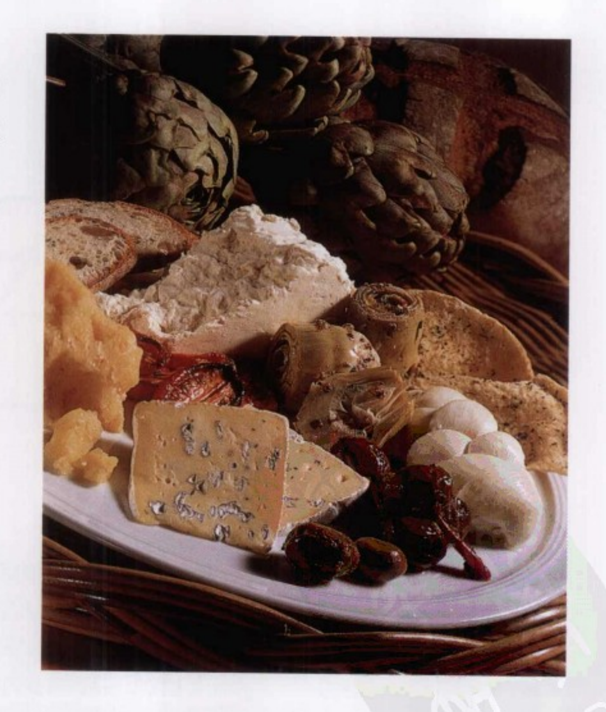
家庭中盛放干酪的最关键问题就是要做到视觉上的美味，所以，可以准备一些专用的盘子和餐具，这会让整体感觉更好。

除了餐具的准备，干酪的形状搭配也很重要。可以将干酪切成不同的形状，错落有致的形状会增加立体的效果。

如果将面包及水果一同摆在盘中，色彩会更加漂亮。

接下来的问题就是选择哪些干酪，最好是7种类型的干酪各准备一些。如果只喜欢一种类型，那么也可以挑选一下不同的产地或品牌。另外，按照季节来选择干酪（例如牛奶干酪适合初夏到晚秋，羊奶干酪适合初春到盛夏等）也是个很好的做法。

干酪的分量以每人100克左右最为合适。总之，按照自己的喜好和干酪的特点去用心搭配，一定会得到理想的效果。



享用干酪的工具

干酪的种类纷繁多样，享用干酪的工具也非常专业。软质干酪、硬质干酪，切割、切片……让我们赶快来体验一下吧。

干酪磨碎器

在制作比萨饼或意大利面的时候，需要将干酪磨碎，所以在家里准备一个简单的干酪磨碎器就非常方便了。这类产品非常多，想把干酪磨成什么样的粗细、形状都可以根据个人的喜好来选择。在购买的时候，最重要的是要留意手柄是否舒适。



打磨干酪粉时非常方便

适合打磨软质干酪时使用

可以调节打磨的形状和粗细，将干酪切成丝状

下面带有塑料盒，以免干酪粉到处散落

适合打磨少量干酪粉时使用

干酪刀

根据不同的干酪类型，需要选择不一样的刀具。中间带孔的刀具适合切割软质干酪，前端的凹槽用来刺破干酪的表皮。另外，还有圆形、方形、厚刀片、薄刀片等多种款式可供选择。在购买时最重要的是要注意手柄是否舒适，再有就是要根据家人对干酪的喜好去挑选相对应的产品。



方形的刀身设计可以增加切割时的安全系数

英国产的带孔干酪刀。在切割卡蒙贝尔干酪等软质干酪时最为适合

切割金字塔形干酪时使用的刀具

切割硬质干酪的刀具

带孔干酪刀。切割软质干酪时非常方便，前端的设计是为了刺破干酪的表皮

干酪切割机

在制作三明治、比萨饼或意大利面的时候，需要将半硬质干酪或硬质干酪切碎。这时可以使用磨碎器或干酪刀，也可以选择专门的干酪切割机。切割机的历史很长，使用起来也非常方便。



这个机器可以将干酪切成薄片

专为半硬质干酪设计的切割机

专为硬质干酪设计的干酪铲

干酪切割线

在切割大块的半硬质干酪或再制干酪时会用到干酪切割线。这是用不锈钢金属线制成的干酪切割器，携带方便，使用顺手，最适合用于洛克福干酪。

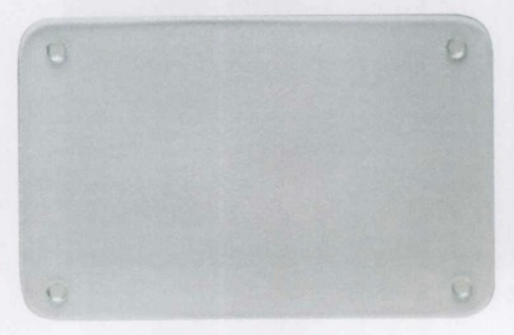


切割蓝纹干酪时使用

切割大块的硬质干酪时使用

干酪板

在餐桌上切割干酪的时候，需要使用专门的干酪板。木质的干酪板不容易损伤刀刃，所以，建议选择这种产品。虽然大理石等材质也有不易让干酪残留等优点，不过，还是木质的要好一些。



玻璃材质干酪板，不容易有干酪残留



木质的干酪板



制作比萨饼时也可以使用的干酪板



大理石材质干酪板，不容易有干酪残留

干酪锅

干酪锅在瑞士家庭中十分常见。这款产品在电磁炉上增加了保温层，可以保持干酪的黏稠状态。右边的长柄叉子用来穿起面包或蔬菜，再放到锅中边煮边享用。



可以一家人围坐在一起享用美餐的干酪锅

干酪的历史

现在，干酪已经跨越国界，为全世界的人民所喜爱。它的历史几乎与我们人类的历史一样长，说它是人类制作的最古老的食品也一点不为过。了解干酪的历史，会让我们在品尝的时候更增添几分对它的爱慕，下面就一起来了解一下吧。

干酪诞生于公元前，堪称人类历史上最古老的食物

干酪的历史可以追溯到公元前。不过，遗憾的是，到底是在何时何地、怎样诞生，并没有留下记录或资料。当然，这也为我们留下了丰富的想象空间。

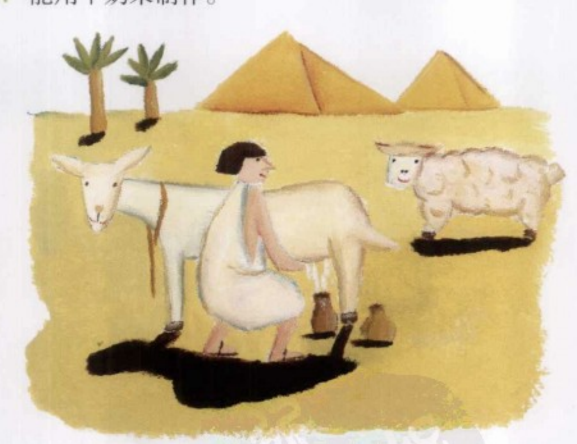
很多人说干酪起源于那些饲养山羊或绵羊的农户家中，正是这些农户发现了利用羊奶的好方法。

那时候，羊奶被称为生命之水，它们一般被盛放在普通的容器中。微生物的侵入造成乳清的分离，这可能就是最早的干酪雏形。在公元前3500年左右美索不达米亚王国的神殿中，就刻有乳制品制作过程的石版画。在公元前4000年左右埃及的壁画中，也有关于制作干酪、酸奶、黄油等乳制品的画面。而且，在对尼罗河沿岸的考古中还发现了分离乳清时所使用的工具残骸，后来被证实时间是在公元前4000年左右。

这些都说明了干酪的悠久历史。

其实，现在的加工方法也是起源于公元前3000—4000年的中东地区。以此为中心的干酪文化，后来慢慢扩展到亚洲，又通过罗马大军传到欧洲。

在古希腊的壁画中，残留着一些用山羊奶或绵羊奶制作干酪供奉给神灵的图片。希腊大多是山脉地带，石灰岩的山洞较多，这就是最早的制作山羊干酪的场所。不过，在一些比较荒凉的地区，山羊或绵羊很少，所以人们就只能用牛奶来制作。



干酪起源于中东，扩展到欧亚

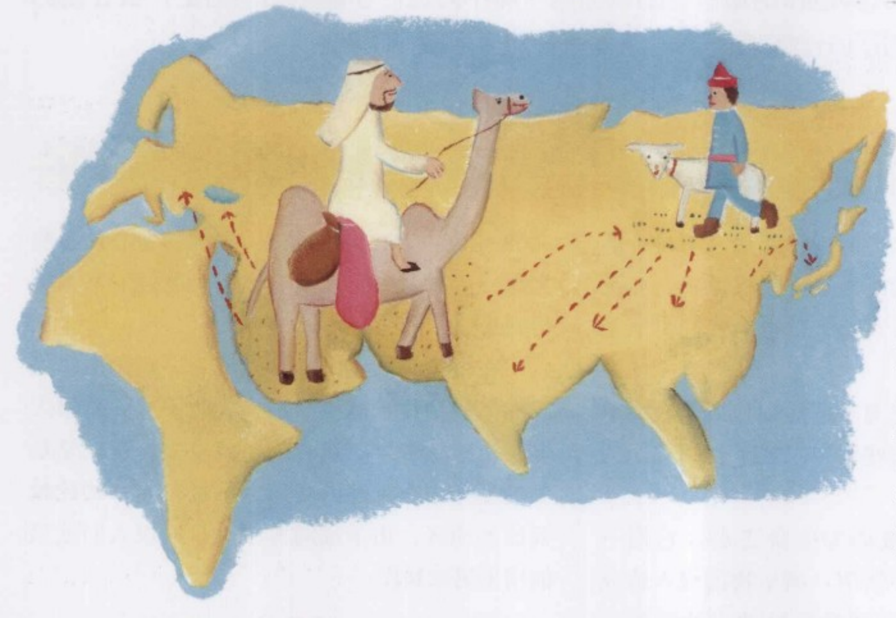
干酪诞生于中东的说法被大家普遍认同。在阿拉伯童话中有这样一个故事，“在沙漠中远行的商人们，会在山羊胃制成的水袋中放入羊奶，以备口渴时饮用。可是，在长途跋涉后他们突然发现，里面的羊奶不翼而飞，只留下一些浅黄色的水和白色的凝乳。尝了一口后更为惊讶，这些凝乳状的东西竟非常好吃”。

偶然诞生于中东的干酪通过希腊传到东欧

各国，然后又逐渐扩展到中欧和南亚等地区。

后来，在公元前3世纪左右，古老的游牧民族蒙古人也开始利用牛奶或羊奶加工乳制品。

蒙古的乳制品一般脂肪含量较低，蛋白质含量较高，不仅极具营养价值，还非常适合征战时长期保存，是中世纪蒙古大军最强有力的军粮保证。后来，干酪也就随着蒙古大军的征战被传到印度、中国、越南等，让干酪文化走进了亚洲。



干酪以中东为中心向南亚方面发展，通过希腊传到欧洲，后来又随着罗马大军传遍整个欧洲大陆。蒙古的传统乳制品也是随着蒙古大军的征战传到中国、越南等亚洲国家，后来又因为佛教的关系传到日本

干酪经由海路传到欧洲



过去，制作干酪是欧洲妇女的主要工作

在西欧地区，意大利的干酪生产历史其实要比现在著名的干酪大国法国长很多。

在公元前1000年左右，伊特鲁里亚人通过海路将干酪传到了意大利北部。所以，欧洲大陆的干酪历史已经有2000多年。

从公元1世纪开始，加工干酪就成了欧洲各国的主要工作。现在的法国博物馆中还留有当时用来搅拌干酪的木质工具。

著名的卡蒙贝尔干酪、世界三大蓝纹干酪之一的斯蒂尔顿干酪以及丹麦古老的哈瓦蒂干酪都是出自女性的智慧与双手。

欧洲各国的干酪都拥有自己不同的风格与制法，是劳动人民的智慧赋予了它们独特的魅力。

罗马大军的征战开启了法国干酪的历史

法国干酪的历史要从罗马大军侵占瑞士和比利时之后开始。

罗马大军积极在所征服的地区推广罗马文化，这也让干酪的加工方法得到了传播。法国拥有起伏的山脉、肥沃的平原和广阔的海域，地形和气候的特点都很适合生产干酪，后来成为了世界知名的干酪大国。

法国最古老的洛克福干酪已经有2000多年的历史。在中世纪时期，查尔斯六世曾下令独占洛克福村，从此这里就成为了历代王室贵族的干酪专供地，后来又获得了法国原产地名称保护法的认定。

中世纪欧洲政治的黑暗让普通人很难接触到干酪，所以，大部分干酪都是出自修道院修道士之手。现在的很多著名干酪品牌也是从那时候流传下来的。

第二次世界大战的时候，整个法国都被德军占领，不过当时的英国首相丘吉尔就说过，“拥有400多种干酪的法兰西帝国不可能这么轻易就被打败”。确实，个性鲜明、口味各异的干酪已经成为了法国饮食文化的最主要特征。

聪明的伊特鲁里亚人是意大利干酪的始祖

意大利的干酪历史要比法国长，可以追溯到公元前1000年左右。据说是由伊特鲁里亚人通过海路传到了意大利北部。

当时，拥有高度希腊文明的伊特鲁里亚人在尼罗河沿岸建立了移民城市。他们建立了干酪工厂，并发明了用凝乳酶去加工干酪的方法，这其实就是现代干酪加工工艺的基础。

著名的帕米加诺·雷佳诺干酪、佩科里诺·罗马诺干酪等硬质干酪以及戈贡佐拉干酪、芳提娜干酪等半硬质干酪都是起源于这里。这些硬质干酪的保存时间很长，它们在古罗马军队的远征中发挥了巨大的作用。可以说，罗马大军的胜利离不开美味的干酪与香甜的葡萄酒。



在意大利，像阿尔卑斯山脉一样的山岳地

带非常多，而平原面积相对较少，所以古代意大利的干酪以山羊奶和绵羊奶为主。

现在的意大利在北部地区有帕米加诺·雷佳诺干酪、帕达诺颗粒干酪等牛奶干酪，在中南部又有佩科里诺·罗马诺干酪等羊奶干酪。

另外，在南部地区还有风味独特的马苏里拉水牛奶干酪和用低温杀菌法制成的精选干酪（Scamorza）。这是因为南部地区温暖湿润的气候条件延长了这些干酪的保存时间。

日本干酪的始祖——“酥”

日本奈良时代的遗址中曾经出土过刻有“近江国产三合酥”的小木桶。“酥”是近江地区为日本天皇贡献的美食礼品。

酥的做法与蒙古的干酪基本相同，它是在6世纪左右与佛教一起由僧人从中国、朝鲜等地传到日本的。

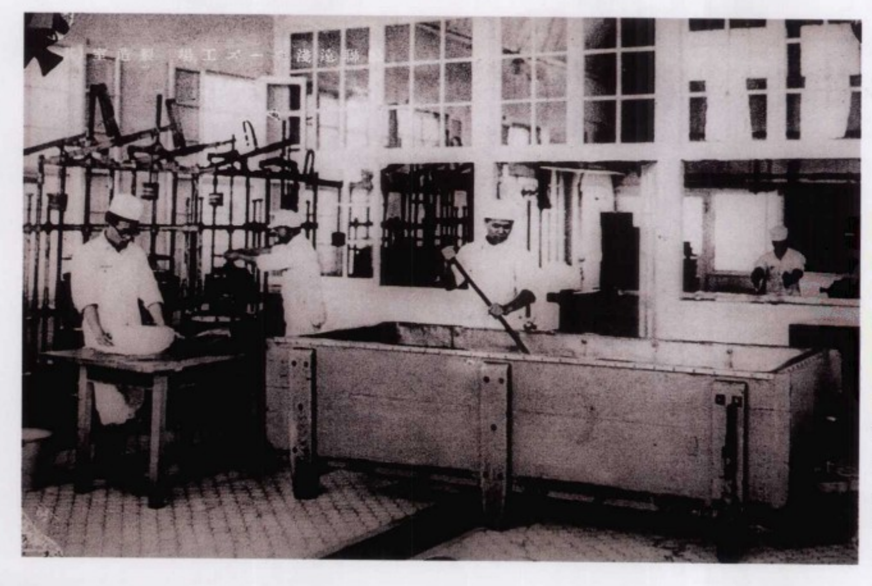
在平安时代，人们认为酥有强健身体、延年益寿的功效，于是它就成为了招待王公大臣的宴席上不可缺少的一道美食。不过，随着王朝时代的没落，酥也渐渐消失了踪影。

干酪再次出现在日本是在江户时代中期、德川第五代将军纲吉执政的时候。后来，在第八代将军吉宗的时候，印度赠予了日本三头乳牛和一些黄油。在第九代将军家重的时候，开始从荷兰进口干酪。所以，这时日本的普通民众才开始真正接触干酪。

到了“二战”后的食物配给时代，美国的干酪被配给到每个日本家庭，虽然很多人认为干酪的外观很丑，不过却让日本人与干酪有了更多的接触。

日本自己的干酪加工史是从1875年（明治8年）开始的，由北海道开拓厅在七重创业园里开始试验。在1904年（明治37年），又开始在外国人在日本的修道院内尝试干酪的制作。

真正的干酪加工是在1929年（昭和4年）。成立了北海道干酪产销联合会（现在的雪印乳业），大面积生产加工天然干酪。到这时，干酪才算走进了日本的寻常百姓家。



日本昭和9年，在北海道安平村远浅地区成立了日本最早的干酪加工厂，也就是现在的雪印乳业。当时，还是使用木质容器来加工干酪

索 引 Index

H

I

J

K

L

M

N

O

P

